

Univerzita Karlova v Praze

Pedagogická fakulta

Katedra pedagogiky

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

**SPOLUPRÁCE VYBRANÉ ŠKOLY SE
ŠKOLNÍ JÍDELNOU PŘI FORMOVÁNÍ
STRAVOVACÍCH NÁVYKŮ ŽÁKŮ**

**THE CO-OPERATION OF SELECTED
SCHOOL WITH SCHOOL CANTEEN AT
THE FORMATION EATING HABITS OF
PUPILS**

Petra Vrátná

Vedoucí bakalářské práce: PaedDr. Eva Marádová, CSc.

Studijní program: Specializace v pedagogice (B VZ-ZSV)

Studijní obor: Výchova ke zdraví se zaměřením na vzdělávání

2015

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci na téma Spolupráce vybrané školy se školní jídelnou při formování stravovacích návyků žáků vypracovala pod vedením vedoucího práce samostatně za použití s použitím v práci uvedených pramenů a literatury. Dále prohlašuji, že tato práce nebyla využita k získání jiného nebo stejného titulu.

Praha 30. 3. 2015

.....

Poděkování

Ráda bych poděkovala paní docentce Evě Marádové za ochotu a profesní přístup při vedení mé práce. Rovněž děkuji panu řediteli, pedagogickému sboru, vedoucí školní jídelny, rodičům a dětem ZŠ Dobiášova za ochotu se mnou spolupracovat. V neposlední řadě patří mé díky celé mojí rodině, manželovi, dceři a synovi, kteří mě podporovali.

ANOTACE

Téma bakalářské práce se týká školního stravování, které je nezbytné pro správný růst, vývoj, stravovací návyky, výběr vhodných potravin a kultivovaný způsob konzumace připraveného jídla během oběda, žáků ve vybrané škole. Cílem bakalářské práce je na základě získaných informací o kurentním systému školního stravování a analýzy provozu školních jídelen ve vybrané škole postihnout aktuální problémy v této oblasti a navrhnout možná opatření. Teoretická část obsahuje přehled historie školního stravování, legislativní přehled ve vztahu ke školnímu stravování a současné problémy, na které upozorňují dostupné informační zdroje. Naznačuje možnosti spolupráce školy, rodiny a školní jídelny ve vztahu k nutričnímu chování. Praktická část obsahuje šetření zaměřené na školní jídelnu ve vybrané škole. Hlavním záměrem práce je sledování, jak je školní stravování využíváno ze strany rodičů, učitelů a žáků.

KLÍČOVÁ SLOVA:

škola, školní jídelna, žáci, potraviny, kvalita, technologie, konzumace, pestrost, finanční dostupnost, komunikace, jídelníček

ANNOTATION

The topic of this bachelor thesis is the analysis of school catering which is necessary for the pupils' right grows, their development, eating habits, and also pointing out a range of suitable food, its preparation and consummation and the culture during lunch in the selected school. The aim is to express current problems in this area, to suggest any proceedings on the basis of gain information about the contemporary school system and eating habits and to analyse the school canteen's activities in the selected school. The theoretical part of this thesis includes a history of school catering, the legislative summary in a relation to school catering and the current problems that are speculated in accessible information sources. This part also indicates opportunities in cooperation between a school, a family and a school canteen in relations to nutritional behaviour. The practical part includes a research aimed to the school canteen in the selected school. The main

purpose of the thesis is to observe how the school canteen is used by pupils' parents, teachers and pupils themselves.

KEYWORDS:

a school, a school canteen, pupils, food, quality, technology, consummation, variety of food, financial achievements, communication, a menu

Obsah

Úvod	9
Teoretická část.....	10
1 Historie stravování ve školských zařízeních na území České republiky.....	10
1. 1 Vývoj a směr školního stravování	11
1. 2 Problémy ve školním stravování.....	13
1. 3 Podmínky naplňující školní stravování po stránce legislativní.....	14
1. 4 Návrhy změn ve školním stravování	16
2 Nutriční hodnota stravy	18
2.1 Skladba jídelníčku z hlediska obsahu živin	18
2. 2 Obohacení školního jídelníčku o netradiční druhy potravin.....	20
2. 3 Regionální potraviny.....	21
3 Škola a její úloha ve stravování žáků	23
3. 1 Rozvrh vyučovacích hodin v návaznosti na školní stravování	23
3. 2 Výchova ke správné výživě v rámci RVP	24
3. 3 Školní jídelna	24
3. 4 Nabídka dalšího stravování na základní škole	25
3. 5 Spolupráce rodiny, školy a školní jídelny na výživě dětí	25
Praktická část.....	27
Cíl praktické části práce	27
4 Charakteristika a popis šetřeného vzorku	27
4. 1 Charakteristika ZŠ Dobiášova	27
4. 2 Charakteristika školní jídelny na vybrané základní škole	28
4. 3 Charakteristika respondentů	29
5 Metoda šetření	30
5. 1 Dotazník pro učitele.....	30
5. 2 Dotazník pro rodiče	30
5. 3 Dotazník pro žáky	30
5. 4 Rozhovor s ředitelem ZŠ	31
5. 5 Rozhovor s vedoucí jídelny ZŠ.....	31
5. 6 Rozhovory s regionálními pěstiteli a výrobcí potravin.....	31
5. 7 Pozorování.....	32
6 Vlastní realizace výzkumného šetření	33

7	Vyhodnocení získaných dat.....	35
7. 1	Vyhodnocení dotazníkového šetření pro učitele.....	35
7. 2	Vyhodnocení dotazníkového šetření pro rodiče	36
7. 3	Vyhodnocení dotazníkového šetření pro žáky	38
7. 4	Rozhovor s ředitelem ZŠ Dobiášova	39
7. 5	Rozhovor s vedoucí školní jídelny.....	41
7. 6	Rozhovory s regionálními výrobci a pěstiteli	42
7. 7	Pozorování žáků při konzumaci oběda	45
7. 8	Komparace zjištěných dat	50
8	Návrh ke zkvalitnění spolupráce mezi školou, jídelnou a rodinou	53
	Závěr.....	54
	Literatura a informační zdroje	56
	Seznam příloh	59

Seznam použitých zkratk a symbolů

UNRRA	- United Nations Relief and Rehabilitation Administration – Mezinárodní pomoc a obnova správy
MŠK	- Ministerstvo školství
MŠMT	- Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy
MZ	- Ministerstvo zemědělství
ES	- Evropské sdružení
HACCP	- Hazard Analysis Critical Control Points
SPV	- Střediska praktického vyučování
CNS	- Centrální nervový systém
WHO	- World Health Organization – Mezinárodní organizace na podporu zdraví
RVP	- Rámcový vzdělávací program
FBC	- Florbalový klub
ŠJ	- Školní jídelna
SK	- Stravovací komise
TU	- Třídní učitel
FKSP	- Fond kulturních a sociálních potřeb

Úvod

Školní stravování je v dnešní době žhavým tématem nejen mezi žáky, rodiči a učiteli, ale také v masmédiích. Veřejnoprávní i soukromé televize nám přináší reportáže o tom, v jaké jídelně došlo k chybnému uskladnění potravin, kde se připravilo jídlo bez chuti, jak vypadá úprava jídel, jaká školní jídelna je nejlepší v České republice, proč není polední strava dostupná všem dětem atp. Tyto informace jsou předkládány veřejnosti jako hotová fakta, ale nikdo se nezamýšlí nad tím jak situaci s jídelnami vyřešit, jak školní stravování přizpůsobit současné době, jak diskutovat s žáky, rodiči a učiteli a jak dosáhnout nejlepší možné spolupráce mezi stravovacím zařízením a dalšími subjekty.

Školní jídelny mají své nezastupitelné místo. Jsou to zařízení nepostradatelné komplexní péče zajišťující pestrost stravy, pravidelný denní režim a společenskou stránku stolování. Vedení základních škol se zpravidla snaží, aby mělo největší možný vliv na školní stravování. Existuje několik možností jak legislativně zajistit chod školních jídelen. Vedení školy samo zajišťuje chod školní jídelny, nebo dává školní jídelnu do pronájmu vybrané organizaci. Poslední variantou je, že si nechává jídlo dovážet ze smluvního stravovacího zařízení. V prvním případě má vedení školy možnost ovlivnit vše, co se stravováním souvisí, snaží se naslouchat připomínkám dětí i jejich rodičů, může okamžitě zasáhnout a určit kroky, které budou vést ke zkvalitnění školního stravování. V dalších dvou případech má vedení škol rovněž stěžejní slovo, ale už zde hrají roli i další aspekty, které škole ztěžují situaci. Vedení školy uzavírá smlouvy s provozovatelem, dodavatelem poskytovaných služeb na určitou dobu, nelze tedy vypovědět smlouvu ze dne na den.

Z výše uvedených důvodů jsem se rozhodla zpracovat problematiku školního stravování a zvolila si toto téma pro svou bakalářskou práci. Cílem bakalářské práce je na základě dostatečně shromážděných informací o současném fungování systému školního stravování a analýzy provozu školní jídelny ve vybrané škole postihnout aktuální problémy vyskytující se v této oblasti a navrhnout možná opatření. Teoretická část zahrnuje přehled historie školního stravování, legislativní přehled ve vztahu ke školnímu stravování a aktuální problémy, na které upozorňují dostupné informační zdroje. Naznačuje také možnosti spolupráce školy, rodiny a školní jídelny ve vztahu k nutričnímu chování. Praktická část je věnována výzkumnému šetření, které je zaměřeno na školní

jídelnu ve vybrané škole. Cílem je zmapovat využití školního stravování ze strany rodičů, učitelů a žáků.

Teoretická část

1 Historie stravování ve školských zařízeních na území České republiky

Stravování ve školním zařízení začalo přesnídkami, které byly pořizovány ze zásob UNRRA po druhé světové válce.

Následně aktivitu převzaly jednotlivé obce a města, která se zasloužila o zřízení školních jídelen, a to hlavně z důvodu velké zaměstnanosti žen v 50. letech (Strosserová, Šulcová 2008). Jde o zcela pochopitelný krok ze strany státu, protože ubral ženám čas určený k péči o rodinu a přidal jim pracovní povinnosti. Socialistické zřízení se muselo postarat o ty nejmenší, a to právě formou jídelen.

V roce 1953 bylo zaevidováno 3 500 školních jídelen. Počet žáků stravujících se v těchto zařízeních byl 308 000 a počet pracovníků ve školních jídelnách byl 6 200 (Krmíčková, Packová, Strosserová 2014). Řízení jídelen spadalo a nadále spadá pod Ministerstvo školství, které se zasloužilo o vydání dvou důležitých vyhlášek – jedna je z roku 1953 (Strosserová, Šulcová 2008) a druhá z roku 1963. Jedná se o směrnici MŠK č. 21 800/62 E II/2 ze dne 22. května 1962 č. 50, Věstník MŠK, str. 229 a násl. společná výstavba, provoz a využití zařízení ze sdružených prostředků, čl. 1 provozujících jesle a mateřské školy, školní jídelny a závodní jídelny (Červenka, Holman 1963).

V první ze dvou vyhlášek byly stanoveny odpovědné úřady a oddělení, hranice možných nákladů na potraviny a částky za stravování. Rodina platila pouze náklady na potraviny, což bylo dáno opět systémem, který byl v našem státě nastaven tak, aby si tyto služby mohl dovolit každý občan. Druhá vyhláška, vydaná v roce 1963, obsahovala vyživovací normy, okresní střediska školního stravování a střediska v krajích. (Strosserová, Šulcová 2008). Inspektoři školního stravování dohlíželi na správné plnění stanovených vyhlášek a norem, zaručovali naplnění výživových hodnot vzhledem k věku dětí a k délce výuky ve školách, a nejen to, snažili se o vzdělávání pracovníků a vychovávání nových učňů v oboru kuchař pro školní jídelny.

Největší rozkvět zažívaly jídelny v 60. a 70. letech, a to hlavně z důvodu navýšení populace v našem státě. Ženy byly i nadále zcela vytížené v zaměstnání a byly rády,

že je o děti postaráno po stránce jídla v době školní docházky. Nejednalo se však pouze o školní jídelny, je rovněž důležité zmínit i další instituce, které měly a mají na starosti dětskou populaci v naší republice, a to jesle a mateřské školy. V podstatě od útlého věku si děti zvykají na stravu, která je připravována a konzumována ve školních zařízeních.

V 70. letech docházelo k velkým problémům s kvalitou připravovaných jídel. Stát nechtěl rodiče zatěžovat vyššími poplatky, ale na druhou stranu se mu nedařilo zajistit zmodernizování jídelen, nebyl schopen nákupu kvalitních potravin, na našem trhu byla nedostatečná nabídka surovin a zásobování nebylo v přesných termínech (Strosserová, Šulcová 2008). Záleželo na schopnostech jednotlivých vedoucích, jak zvládli tuto tíživou situaci.

1. 1 Vývoj a směr školního stravování

Vývoj školního stravování vychází z platné legislativy: **č. 561/2004 Sb., školský zákon, v platném znění § 119. Zařízení školního stravování poskytuje podle § 117 stravování v průběhu pobytu žáka ve škole** (Sbírka zákonů České republiky 2004, online). **Č. 107/2005 Sb., vyhláška v platném znění o školním stravování.**

a) školní stravování po roce 1990

Počátkem 90. let došlo ke změnám nejen ve společnosti, ale i v oblasti školního stravování. Jídelny získaly právní subjektivitu, nebo mohly pokračovat ve spolupráci se školou a být její součástí. Částky za obědy se upravovaly a stále se upravují tak, aby zcela pokryly náklady spojené s nákupem surovin a pracovních činností jednotlivých zaměstnanců v kuchyni. Nedílnou složkou současného školního stravování se stal spotřební koš, který stanovoval a stanovuje průměrnou spotřebu potravin na žáka v průběhu jeho pobytu ve škole na 1 měsíc. Spotřební koš byl stanoven na základě sbírání dat v letech 1970 – 1980, a to zdravotníky, kteří získávali informace, vyhodnocovali je a vypracovávali postupy vedoucí ke zlepšení zdravotního stavu žáků na základě konzumovaných potravin. Podle zjištěných informací se ve spotřebním koši navyšoval obsah luštěnin, zeleniny, bílkovin, a naopak snižoval cukr a tuky. Dále zde byly zmíněny podmínky pro uskladnění potravin, technologické postupy a vybavenost školních jídelen (Ševčík 2014).

b) základní požadavky na školní stravování

Výživa dětí ve škole má splňovat několik základních požadavků ve smyslu výživy, výchovy a nasycení (Strosserová, Šulcová 2008). Sytící požadavek je v současnosti nezbytně nutný vzhledem k tomu, že děti mají oběd jako jediné teplé jídlo za den. Je nutné, aby oběd splňoval 35 % celkové denní energie.

Vyživovací požadavek klade důraz na obsah bílkovin, sacharidů, tuků, minerálních látek, vitamínů a dodržování hygienických postupů při přípravě jídel. Rovněž musíme brát zřetel na věkovou skupinu dětí, protože jiná spotřeba již zmíněných hodnot je u dětí v mladším školním věku (6 – 10 let) a u dětí ve starším školním věku, který je dělen na prepubescenci (11 – 13 let), pubescenci (13 – 15 let) a postpubescenci (15 – 18 let).

Posledním, a neméně důležitým požadavkem je požadavek výchovný. Tento bod není pouze směrodatný pro školská stravovací zařízení, ale měl by vycházet již z rodiny. Rodina učí dítě jíst jednotlivé druhy potravin a posléze si tyto potraviny vybírá ke konzumaci i ve školním zařízení. Jestliže rodina v tomto směru nefunguje, měl by nastoupit erudovaný pedagog a děti seznámit s tím, co je a není prospěšné pro jejich zdraví. V dnešní době se podceňuje předmět Výchova ke zdraví, který zahrnuje způsob výživy a stravování, učí, jaký je obsah bílkovin, sacharidů, tuků, vitamínů a minerálů ve stravě a pojednává o dalších prvcích spojených se správným životním stylem. Pedagogové by se měli snažit o navázání užší spolupráce se školní jídelnou a více zapojovat i žáky, vysvětlovat jim, jak se sestavuje jídelníček, jak se jednotlivé suroviny skladují, jaké jsou hygienické parametry, jaká energetická hodnota v kJ je nutná k jejich růstu a také je rovněž seznámit s nemocemi, které souvisí s nesprávnou konzumací jídla.

c) klady a zápory školního stravování po stránce legislativní

U některých škol došlo k pronajímání školních jídelen, některé velké školní jídelny se naopak staly samostatnými právními subjekty. Tato situace přinesla svá pozitiva. Velkým plusem byl fakt, že došlo a stále dochází k modernizaci školních jídelen, byly stanoveny hygienické parametry, měnící se dle potřeby, a přesné technologické postupy. Začaly se k přípravě jídla využívat nové druhy potravin, je propagována zdravá strava a po vstupu České republiky do Evropské unie je nutné dodržovat stanovené předpisy vydané touto institucí.

Mínusy spjaté se stravováním ve školách jsou především v malých pravomocích krajských inspektorů a minimální činnosti MŠMT, profitování některých škol ze stávající situace, podhodnocení práce kuchařů, kuchařek a vedoucích školního stravování, omezené

možnosti dalšího vzdělávání v této profesi vyjma hygienických předpisů. To však neznamená, že všechny školy přistupují k těmto problémům stejně a některé z nich se nechtějí zbavit zodpovědnosti za parametry stanovující správný způsob stravování dětí. Snaží se komunikovat s vedoucími školních jídelen, prohlubovat vzájemnou spolupráci a posouvat ji směrem vpřed (Strosserová, Šulcová 2008).

d) požadavky na pracovníky školních jídelen

Pracovníci školních jídelen musí splňovat nejen kvalifikaci, ale musí být i zdravotně způsobilí vykonávat svoji práci. Zaměstnanec kuchyně musí být vlastníkem zdravotního průkazu, který je stanoven platným zněním zákona o ochraně veřejného zdraví konkrétně § 19. Podle § 20 je zaměstnanec školní jídelny povinen mít tento zdravotní průkaz vždy u sebe a na požádání ho předložit kontrolním hygienickým orgánům (Kučerová 2011, online). Zdravotní průkaz vydává obvodní lékař na základě zdravotního stavu člověka. Pracovník vlastní tento průkaz by měl znát veškeré hygienické zásady, které jsou spojené s přípravou jídel. Prováděné kontroly ze strany hygienických organizací ověřují namátkově znalosti pracovníků kuchyní. Pokud se zjistí určité nedostatky, není pouze sankcionován příslušný zaměstnanec, ale i jeho zaměstnavatel. Záleží na vedoucích školních stravovacích zařízeních, jak často a jak důkladně seznamují své zaměstnance s novými pravidly, vyhláškami a zákony nezbytně nutných k vykonávání profese kuchař, kuchařka ve školní jídelně.

1. 2 Problémy ve školním stravování

Každá oblast lidské činnosti je spjata s určitými problémy, není tomu jinak ani v přípravě jídel pro děti. Můžeme vyjmenovat velké množství nedostatků, ale nesmíme globalizovat. Jsou jídelny, kam žáci chodí rádi a stravu si chválí, a jídelny, které jsou pod každodenní kritikou. Zde jsou popsány jen některé nedostatky (Strosserová, Šulcová 2008):

- 1) Vysoký věk pracovníků ve školních jídelnách. Jde o velice namáhavou, zodpovědnou a psychicky náročnou práci. V současné době se vhodné chování nepovažuje za důležité, a tak i ve školních jídelnách dochází k nepřiměřeným reakcím žáků (zejména staršího školního věku) k personálu kuchyně. Je nutné podotknout, že zaměstnanci kuchyně pracují za ne zcela adekvátní mzdu, jež

je mírně nad životním minimem. Je tedy těžké nalákat mladé lidi k výkonu této profese (Strosserová, Šulcová 2008).

- 2) Krajská a okresní střediska zabývající se školním stravováním byla zrušena. Tímto krokem došlo k nemožnosti přímo ovlivňovat přípravu jídla a konzumaci školních jídel (Strosserová, Šulcová 2008).
- 3) Inspektorát byl v některých krajích zachován, ale pracovní úvazek zaměstnanců je v rámci částečného úvazku. Tím dochází k minimální kontrole školních zařízení.
- 4) Školní stravování má být řízeno a kontrolováno státním orgánem MŠMT, ale aktivita této organizace je minimální.
- 5) Fúze škol a školních jídelen v některých školách nefunguje tak, jak si představují obě dvě zúčastněné strany. Dochází k neřešitelným problémům (Strosserová, Šulcová 2008).
- 6) Z úsporných důvodů se školy či provozovatelé školních jídelen snaží o minimální počet zaměstnanců, takto stanovená zaměstnanecká politika přináší problémy.
- 7) Jsou omezené možnosti dalšího vzdělávání pracovníků školních jídelen.
- 8) Platová evaluace pracovníků školních jídelen je na úrovni minimální mzdy.

1. 3 Podmínky naplňující školní stravování po stránce legislativní

V České republice podléhá stravování určitým normám a předpisům, těmi jsou:

a) č. 561/2004 Sb., školský zákon, v platném znění § 119. Zařízení školního stravování poskytuje podle § 117 stravování v průběhu pobytu žáka ve škole (Sbírka zákonů České republiky 2004, online).

b) č. 107/2005 Sb., vyhláška v platném znění o školním stravování, která přesně vymezuje, co je školní stravování, jak dochází k jeho financování, jaké výživové normy musí splňovat, zahrnuje pravidla organizace školního stravování od způsobu výběru jídel, přes právní vztahy mezi jídelnou a školou (pokud je jídelna samostatně právním subjektem), až po zajištění rozvozu teplých jídel do škol, které nemají vlastní subjekt stravování (předpis č. 107/2005 2005, online). Přesně specifikuje pojmy školní jídelna, vývařovna, výdejna a stanovuje činnosti, které tyto subjekty plní. Pokud školní jídelna umožňuje stravování nejen dětem, ale i strážníkům mimo školu, vyhrazuje čas k výdeji jídla pro cizí strážníky.

Stanovuje, v jakých případech má dítě, žák nebo student nárok na snídani, svačinu, oběd, večeři a druhou večeři. Z pohledu školních jídelen na základních školách se jedná o oběd i o oběd v prvním dni nepřítomnosti žáka ve škole. Vyměřuje přesné ceny za stravu vzhledem k věku dítěte, k regionu a množství odebíraného jídla dítětem (snídaně, oběd, svačiny a dvě večeře). Jsou zde uvedeny přílohy, které stanovují spotřebu tuků, konzumaci rybího masa a možnosti navýšení luštěnin ve spotřebě.

c) Hygienické předpisy, jež jsou stanoveny ve vyhlášce MZ č. 137/2004 Sb., musí být dodržovány jednotlivými stravovacími zařízeními, a tedy i školními jídelnami. Každá provozovna zabývající se přípravou, zpracováním a podáváním hotových pokrmů musí tyto zásady dodržovat.

Budovy určené k účelům pro stravování by měly být koncipovány podle platných pravidel. Je nutné vyhradit prostory k přejímce surovin, polotovarů a pověřit osoby (jedná se o vedoucí stravovacích zařízení), které zboží od přepraveců přebírají, přesně vymezit místo s přívodem tekoucí pitné vody, kde budou suroviny zpracovávány. Vymezení skladovacích prostor s vhodnými klimatickými podmínkami (proudění vzduchu, vlhkost a světlo) i další prostory v provozovně by měly být pod stálým proudícím vzduchem. Mělo by také dojít k zamezení tvorby par, jež vedou k množení mikroorganismů (Maradová 2005).

Pracovníci, tj. kuchaři a pomocný personál, mají být vybaveni hygienickým průkazem a jsou povinni nosit pracovní oděv, civilní oděv je nutné uchovávat k tomu vymezeným prostorám. Musí udržovat pořádek na pracovišti, neustále dbát na čistotu rukou, používat přiměřené desinfekční prostředky vhodné pro stravovací zařízení, do prostoru jídelen nesmí vstupovat neoprávněná osoba a platí zde zákaz kouření (Maradová 2005).

Důležité je i dodržování technologických postupů při přípravě jídel. Namátkově můžeme uvést, že se nesmí používat přepálený tuk a jeho teplota nesmí být nad 180 °C, zpracování zeleniny a masa musí být na odlišných místech, již hotové pokrmy nesmí přijít do styku se surovinami nebo polotovary, které čekají na zpracování. Zabraňuje se tak kontaminaci jak jídel připravených ke konzumaci, tak i výchozích surovin. Dle předpisů musí jednotlivé složky obsažené v jídle projít teplotou + 75 °C po dobu 5 minut, posléze dochází k poklesu na + 70 °C, a to v celém jídle. Výdej a rozvoz jídla je nutné udržet na teplotě + 65 °C, přičemž konzumace jídla je při teplotě + 63 °C (Maradová 2005). Takto připravené jídlo lze vydávat pouze 4 hodiny po dohotovení pokrmu. Nelze ohřívat již

uvařené pokrmy, zbytky jak vytvořené při přípravě jídla, tak zbytky, které děti nechávají na talíři, se musí zlikvidovat v přesně vymezených prostorech (Maradová 2005). Mytí nádobí je jedním z bodů, které patří do těchto pravidel. Nádobí se nesmí utírat, voda použitá k hrubému mytí má být 45 °C s prostředkem na mytí, při následujícím ručním mytí je stanovena teplota vody na 60 °C a strojovém mytí na 80 °C.

d) Předpisy související s bezpečností práce. Platy s účetní stránkou a národní hygienické předpisy spjaté i s ES. Jedná se o nařízení **ES 852/2004 o hygieně potravin, ES 853/2004 o hygieně potravin živočišného původu a ES 854/2004 o postupech při kontrole produktů živočišného původu**. Veškerá tato nařízení jsou promítnuta do vyhlášek jednotlivých států Evropské unie, které se jimi řídí a vzájemně spolupracují (Přehled právních předpisů 2010, online).

Příkladem může být technická sůl obsažená v potravinách dovážených z Polska, kdy Ministerstvo zemědělství okamžitě upozornilo na problém a zamezilo dovážení takto nevyhovujících potravin. Je na místě zmínit i stanovisko kritických bodů, kterými se Evropské společenství řídí.

Jedná se o principy HACCP Hazard Analysis Critical Control Points, které přesně vymezují možná rizika v průběhu zpracování potravin a hotových jídel. To znamená, že potrava může být kontaminovaná mikroorganismy na začátku zpracování (závadné suroviny) i v průběhu (nevhodné technologické postupy, skladování, nesprávná teplota a množství surovin, kontaminace náradí a přístrojů, nedodržení výdejevých teplot hotových jídel), (Maradová 2005). Kritické body napomáhají k vyvarování se možných biologických, chemických a fyzikálních problémů, které by měly vliv na zdraví obyvatelstva v podobě infekcí, kontaminací, rozmnožování bakterií, toxinů, plísní, parazitů a chemických látek.

1. 4 Návrhy změn ve školním stravování

Změny by se měly týkat zejména proškolení vedoucích školních jídelen v oblasti živin, skladby jídelníčku a evaluace jídelníčků. Tuto aktivitu by měl mít na starosti resort školství. V kooperaci mezi MŠMT ČR a SPV Praha by mělo docházet k tvorbě jídelních lístků, které by sloužily jako vzory pro jednotlivé typy jídelen, a docházelo by tak k naplnění spotřebního koše. Jídelní lístky by měly být neustále modernizovány dle modernizace kuchyní, využívání nových surovin a nových technologických postupů. Došlo

by k využití školních jídelen, které nemají problém se přizpůsobovat novým trendům. Tyto jídelny by sestavovaly vzorové jídelní lístky a zároveň by hodnotily jídelní lístky sestavené dalšími jídelnami. Hotové jídelní lístky by byly zveřejněny v časopisech a na internetových stránkách (Ševčík 2014).

Navrhuje se „Zdravý talíř“ s přesným vymezením gramů spočítaných na den a osobu, v němž dochází ke snížení spotřeby bílkovin a posunu od živočišných bílkovin k bílkovinám rostlinným v konzumaci polední stravy. Dále je navrhováno snížení doporučené energie ve výživových hodnotách oběda ve školní jídelně, snížení množství cukrů, soli a tuků, omezení volných cukrů, omezení vaření z polotovarů. Kuchyně by mohly využít polotovary k přípravě jídla pouze tehdy, kdy není možné z technických důvodů zabezpečit přípravu jídel po stránce technologické vybavenosti jídelny a nedostatečného počtu pracovníků ve školní jídelně, dále také výběr ze dvou jídel, přičemž jedno jídlo může být bezmasé nebo bez mléčné. Sladké jídlo může být pouze jednou měsíčně a smažené jedou za čtrnáct dní. Obě jídla by měla mít stejný základ, aby se děti naučily jíst všechny druhy potravin. Školní jídelny by měly nakupovat potraviny od regionálních pěstitelů a výrobců vzdálených maximálně 100 km, doporučuje se využívat sezonní potraviny. Každý oběd by měl být doplněn zeleninovým nebo ovocným salátem. Jídelny by měly respektovat požadavky na speciální diety dětí. Sladké nápoje by měly být nahrazeny vodou, čajem a přírodními šťávami. Mělo by dojít ke zvýšení platového ohodnocení kuchařů a kuchařek ve školních jídelnách (Strosserová, Šulcová 2008).

2 Nutriční hodnota stravy

Ve školním stravování je zajišťován vyrovnaný příjem jednotlivých složek v potravinách, a to potravinovým košem. Tyto normy stanovují potraviny jako maso, ryby, mléko, sýry, jogurty, cukry, tuky, luštěniny, brambory, zeleninu a ovoce vhodné k přípravě jídel pro žáky základních škol. Dále se jedná o měsíční vyhodnocování potravin prospěšných pro zdravý vývoj žáka (Ševčík 2014). Vše je zpracováno ve výživových normách **vyhlášky č. 107/2005 Sb.**, která prošla novelizací a její platnost je od 1. 2. 2015. Novelizace obsahuje změny v oblasti dietního stravování žáků. Školní jídelna je povinná zajistit jídlo žákům, kteří vyžadují nestandardní stravovací režim. Pokud školní jídelna není schopna zajistit tuto službu, lze požádat jiného provozovatele v oblasti stravovacích služeb k přípravě dietních jídel. (Sbírka předpisů ČR 2015, online).

2.1 Skladba jídelníčku z hlediska obsahu živin

Doporučující je také obsah bílkovin, sacharidů, tuků, vitamínů, minerálních látek a stopových prvků, které bychom měli přijímat každodenně, aby jednotlivé části těla fungovaly tak, jak mají.

Bílkoviny jsou složkou potravy podílející se na růstu a podpoře tkání jak u dětí, tak i dospělých. Pomáhají vytvářet v těle trávicí šťávy, hormony, vitamíny, enzymy, ochranné látky krevní barviva. Podílí se na funkci tělesného metabolismu, ovlivňují plodnost, nervovou soustavu, jsou zdrojem energie. V průběhu úpravy bílkovin, která vede k jejich požitelnosti, se mění jejich tvar, velikost, stravitelnost. Bílkoviny jsou živočišného a rostlinného původu. Rostlinné a živočišné bílkoviny mají být v poměru 1:1, aby byla naplněna pestrá strava, jelikož živočišné bílkoviny mají větší a rychlejší vliv na lidský organismus. Jestliže připravujeme maso, měli bychom omezit nadměrné použití soli a dochucovadel. Nedostatek bílkovin způsobuje marasmus, hlavně u dětí je nejtěžší. Děti mají nízké množství tuku, svalovou atrofii a nízkou hmotnost. Další nemoc spojená s malým příjmem bílkovin je kwashiorkor. Projevuje se otoky, nízkou hmotností, svalovou atrofií a psychomotorickými změnami.

Denní příjem bílkovin u dospělého člověka by měl být 0,8 – 1 g na 1 kg hmotnosti, děti by měly mít vyšší příjem z důvodu růstu. Zdrojem bílkovin je maso, mléko, sýry, vejce, luštěniny (Marádová 2005).

Sacharidy jsou zdrojem energie. Nadměrný příjem sacharidů způsobuje jejich ukládání v játrech ve formě glykogenu, ten se pak uvolňuje, když tělo nemá dostatek sacharidů, a podporuje činnost svalů. Sacharidy jsou děleny na polysacharidy, monosacharidy a oligosacharidy. Výskyt sacharidů je především v ovoci, medu, v řepkovém a třtinovém cukru, v mléce, v malé míře v bramborách, v obilovinách a luštěninách. Dnešní děti rády jedí sladkosti, sladké koláče, sušenky, a tedy zvýšené množství cukru v jejich těle způsobuje hyperaktivitu, neklid, agresivní chování, poruchy pozornosti a obezitu. U depresivních jedinců mohou sladkosti vyvolat pocit závislosti jako u drogy (Fraňková, Dvořáková 2003).

Tuky přijímáme z živočišné a rostlinné stravy, poskytují nám energii, při vyšší spotřebě si je tělo ukládá do tukových tkání, ze kterých se mohou v době nedostatku uvolňovat. Tělo tuky využívá k tvorbě hormonů, ke stavbě orgánů a k funkci nervové soustavy. Malý nebo žádný příjem tuků způsobuje poškození mozku a nefunkčnost CNS. Vysoká konzumace této složky potravy zapříčiňuje obezitu, kornatění tepen a vede k onemocnění srdce (Fraňková, Dvořáková 2003).

Účinky vitamínů na organismus jsou prokazatelné teprve od 20. století, kdy docházelo k pokusům na zvířatech. Byly jim podávány pouze bílkoviny, tuky a sacharidy. Zvířata strádala nedostatečným příjmem vitamínů. Nemoci spojené s žádnou nebo minimální konzumací vitamínů jsou beri-beri, pelagra, kurděje a rachitis. Vitamíny se dělí do dvou skupin. Rozpustné ve vodě a alkoholu, jedná se o první skupinu, a rozpustné v tucích (B, C) to je skupina druhá (A, D, E a K), (Fraňková, Dvořáková 2003).

Vitamín A ovlivňuje funkci zraku jeho obsah je prokázán v mléce, másle, v rybím tuku a karoteny jsou v mrkvi, paprice, meruňkách. Vitamíny B₁, B₂, B₆, B₁₂, B₉, B₁₃, B₁₅ aj. se vyskytují v různých druzích potravin a každý z nich působí na tělo jinak. Například vitamín B₁₂ je obsažen v mase, ve žloutku vajíčka, v sýru a tvarohu, jeho nedostatek způsobuje postižení nervů. Vitamín D působí na nervovou soustavu a správný vývoj kostí, můžeme ho najít v rybím tuku, v kokosu a houbách. Vitamín E má spojitost s reprodukčním procesem, vyskytuje se v obilovinách a zelenině. Špenát, růžičková kapusta, rajská jablčka a brambora jsou zdrojem vitamínu K, který přispívá ke správnému srážení krve a působí na správné využití vápníku v těle (Marádová 2005).

Poslední důležitou složkou potravin jsou minerální látky. Je prokázáno, že je člověk získává stravou. Vápník, fosfor a hořčík ovlivňují správný růst kostí a zubů. Kontrolu tělesných tekutin a buněk zajišťuje sodík, chlór, (mimo buňky) draslík, hořčík a fosfor

podporuje tvorbu tekutin přímo v buňkách (Fraňková, Dvořáková 2003). Vápník je obsažen v mléce a v produktech z něj vyrobených, v ořechách, brokolici a v zelenině. Dětský organismus lépe vstřebává vápník, a to v množství 75 %. Během lidského života dochází k úbytku vápníku, je tedy důležité vápník neustále doplňovat. Zdrojem fosforu jsou mléko, maso, luštěniny. Hořčík má vliv na svaly a kosti. Svalové křeče jsou znakem nedostatku hořčíku, který je obsažen hlavně v ořechách a obilninách (Marádová 2005).

2. 2 Obohacení školního jídelníčku o netradiční druhy potravin

Chutě strávníků se mění s vývojem společnosti a mění se i suroviny využívající se pro přípravu pokrmů. V době socialistického zřízení bylo možné konzumovat základní druhy potravin. Náš jídelníček nebyl tak pestrý, jak ho máme dnes. Globalizace světa způsobila změny na celé planetě a tyto změny se promítly i do využívání nových potravin v naší zemi. Je nám umožněno připravovat pokrmy z indické, čínské, italské, thajské a mexické kuchyně, které se stávají mezi dětmi oblíbené. Nové druhy jídel přináší i nové druhy potravin. Výběr níže uvedených potravin byl stanoven na základě několika parametrů: snadná dostupnost, jednoduchá příprava, chutnost a pozitivní působení na zdraví.

Cizrna je luštěnina podobná hrachu s vysokým obsahem bílkovin 19 – 30 % a nízkým obsahem tuků 5 – 6 %, dále obsahuje sacharidy, vlákninu, vitamíny B a E, kyselinu listovou, minerální látky (draslík, fosfor, železo a hořčík). Cizrna se upravuje vařením, sterilováním nebo mletím na mouku (falafel). Můžeme ji připravit na způsob hrachové kaše, sterilovanou přidat do salátů (nahrazuje semena slunečnice), uvařenou rozemlít a po přidání přísad servírovat na chleba v podobě pomazánky (Mersonová 2008).

Sója je luštěnina, kterou lze konzumovat v podobě tofu, sójového mléka a mléčných výrobků, vyrábí se z ní maso a dochucovadlo (sójová omáčka). Sója je bohatá na bílkoviny, vlákninu a sacharidy, snižuje cholesterol v krvi, má vliv na zdravé srdce, slouží k prevenci proti rakovině, zpevňuje kosti, a pokud ji konzumujeme pravidelně, máme šanci na zpomalení stárnutí. Vitamín B působí na nervový systém a chrání člověka před stresem. Sója je vhodná pro diabetiky (Mersonová 2008).

Fazole mungo jsou zelená semena dlouhatce, obsahují železo a vitamíny. Přidávají se do polévek, servírují se jako přílohy a jsou vhodné ke klíčení. Sterilované naklíčené fazole mají nasládlou chuť a lze je přidávat do salátů z čerstvé zeleniny (Magazín zdraví 2012, online).

Rýže natural obsahuje bílkoviny, vitamíny, mastné kyseliny a stopové prvky, které jsou v bílé rýži zastoupeny velmi málo. Liší se od bílé rýže způsobem zpracování (není broušená). Napomáhá ke správnému fungování trávicího traktu, snižuje cholesterol, podporuje činnost mozku a nervového systému (Mersonová 2008).

Do salátů se přidávají lněná semínka. Lněné semínko obsahuje vysoké množství lignanů, které se váží na receptory estrogenu. Lněná semena a z nich vylisovaný olej (rovněž přidány do zeleninových salátů) obsahuje mastné kyseliny omega 3 a omega 6 působící na kůži, vlasy, podporuje činnost mozku, funkci srdce a působí pozitivně na imunitní systém. Tělo získává z této potraviny vápník a hořčík. Opět tímto druhem potraviny preventivně bojujeme proti rakovině (především ženských orgánů), (Mersonová 2008).

Pohanka je obilovina, obsahuje 18 aminokyselin. Například lysin, aminokyselina působící v prevenci herpetických virů, snižuje hladinu cholesterolu v krvi a preventivně působí na aterosklerózu. Rutin v pohance má vliv na funkci střeva a zabraňuje vzniku rakoviny střeva. Tuto obilovinu mohou konzumovat i lidé, kteří mají problém s lepkem. Pohanka se v České republice začala pěstovat ve 12. století, v 16. století byla nejpěstovanější obilovinou a po revoluci si opět našla místo na trhu. Ve školních jídelnách se pohanka přidává do polévek, salátů, připravují se z ní karbanátky a může se míchat s luštěninami jako kaše (Mersonová 2008).

Z oloupaného prosa získáváme jáhly. Obsahují vitamíny skupiny B, železo, fosfor. Neobsahují lepek a jsou vhodné pro sportovce, těžce pracující, děti a rekonvalescenty. Lze z nich připravovat jak sladká, tak i slaná jídla (Mersonová 2008).

Výše popsané potraviny lze využívat ve školních jídelnách. Důvodů je několik. Nejsou finančně náročné, obohatí jídla o důležité hodnoty a naše děti budou mít zaručen kvalitní vývoj organismu. Učitelé by v hodinách předmětu Výchova ke zdraví mohli žáky seznamovat s netradičními potravinami a vysvětlovat jim jejich přínos pro jejich organismus.

2. 3 Regionální potraviny

Nejen nové suroviny a potraviny obohacují náš jídelníček. Stačí se rozhlédnout po vesnici, městě, kraji, tam je možné najít místní pěstitele a výrobce zasazující se nejen o rozvoj dané oblasti, ale i o naše zdraví.

Ministerstvo zemědělství každoročně uděluje značku Regionální potravina pěstitelům a producentům, kteří vyhrají v krajské soutěži o nejlepší regionální potravinu. Takto oceněný výrobek musí být z místních surovin a vyroben v příslušném kraji. Jde hlavně o podporu rozvoje místních pěstitelů a výrobců. Značka Regionální potravina se uděluje v těchto kategoriích: masné výrobky tepelně opracované, masné a trvanlivé, sýry, mléčné výrobky, pečivo a zákusky, nápoje s alkoholem nebo bez alkoholu, ovoce, zelenina a ostatní. Komise udělující tuto značku je složena z Ministerstva zemědělství, krajského úřadu, Státního intervenčního fondu, Státní zemědělské a potravinářské inspekce, Státní veterinární správy ČR, Agrární komory ČR a Potravinářské komory ČR. Hlavními kritérii pro udělení tohoto ocenění jsou, zda se výrobek váže k příslušné oblasti, v čem je nadstandardní, posuzuje se chuť, barva a vzhled. Výhodou takto ohodnocených výrobků je čerstvost, rychlá dostupnost vzhledem k dopravě (Regionální potravina 2012, online).

Oslovení místních zemědělců a výrobců potravin ze strany jídelen je rozumným krokem. Jde o několik důvodů, které by byly prospěšné jak pro pěstitelé a výrobce, tak i pro žáky základních škol. Některé z nich už jsou zmíněny v předchozích odstavcích. Co je ale důležité, otevřela by se zde možnost pro děti, které by mohly tyto pěstitelé a výrobce navštívit a seznámit se s příslušnou výrobou. Věděly by, kdo a jaké potraviny jim dodává do školní jídelny. Udělaly by si představu o tom, že potraviny, které konzumují, musí někdo vypěstovat, zpracovat, zabalit a dodat do školní jídelny.

3 Škola a její úloha ve stravování žáků

Škola neplní pouze funkci vzdělávací, ale rovněž zabezpečuje stravování pro své žáky. Ulehčuje zaměstnaným matkám starost o rodinu, naplňuje výživovou a sociální politiku státu a stará se o výchovu budoucí generace na poli kultury stravování. Školní docházka dětí přináší povinnosti, vědomosti, návyky, které jsou v kolektivu lépe pochopitelné, než by tomu bylo individuálně. Žák vidí, jak se chová jeho kamarád a snaží se ho napodobovat. Snaha pedagogů je vést žáky i po stránce hygienické (mytí rukou před každým jídlem), společenské (správné držení příboru) a kulturní (vhodná konverzace, popřání dobré chuti spolužákům), (Hnátek aj. 1992).

Státy Evropské unie zjišťují, že děti mají velké zdravotní problémy způsobené nevhodnou skladbou jídelníčku, konzumací sladkých nápojů a nedostatečným pohybem. Evropské společenství v roce 2007 přijalo dokument Bílá kniha, který se snaží nastínit základní postupy při řešení problémů spojených s kardiovaskulárním onemocněním, s onemocněním diabetu II., s mozkovými příhodami a s rakovinou, pokud by se dodržovaly zásady zdravé výživy (zvýšení spotřeby ovoce a zeleniny, omezení konzumace tuků a sacharidů) podle WHO.

Nepřítomnost školního stravování v zemích Evropské unie začíná být velkým problémem, a proto většina zemí Evropského společenství směřuje svoji pozornost v této oblasti k České republice, která má historicky a systémově vybudované stravování pro děti. Státy Evropské unie hledají cesty, které by vedly k vybudování stravovacích zařízení, jež by ovlivňovaly zdravý vývoj budoucích generací (Krmíčková, Packová, Strosserová 2014).

3. 1 Rozvrh vyučovacích hodin v návaznosti na školní stravování

Žáci se často po vyučování cítí uvolněně, a proto v jídelnách zaznamenáváme chování dětí jako na fotbalovém hřišti - povyk, křik, pošťuchování, předbíhání, nechut spolupracovat s pedagogickým dozorem a rychlá konzumace oběda s velkým množstvím zbytků. Zejména v pátek žáci spěchají nejvíce. Řešení takto vzniklé situace spočívá v možnosti uspořádat rozvrh hodin s tím, že hodinu před obědem by mohly děti mít zařazenu výtvarnou nebo hudební výchovu, tím by byly pozitivně naladěny a připraveny ke konzumaci oběda bez výše popsaných negativních projevů (Hnátek aj. 1992). Přesný čas, kdy jednotlivé ročníky nastupují ke konzumaci oběda, stanovuje člověk zodpovědný

za rozvrh. Tato pověřená osoba přihlíží k rozvrhovému uspořádání jednotlivých ročníků. Nižší ročníky (1., 2., 3., 4. a 5. třída) by měly mít nástup na oběd v časovém rozmezí 11.40 – 12.30. Příchod vyšších ročníků (6., 7., 8. a 9. třída) se většinou pohybuje od 12.30 do 13.30. Je důležité zmínit i pravidlo časových intervalů mezi jídly. Člověk by měl konzumovat malé porce (5x denně) s časovým odstupem 3 hodin. Jak je výše zmíněno, u menších dětí se jedná o kratší časový odstup a u starších jde o delší pauzu.

3. 2 Výchova ke správné výživě v rámci RVP

Na základních školách je vyučován předmět Výchova ke zdraví, který zahrnuje i správný způsob stravování. Podle Rámcového vzdělávacího programu mají tematické plány předmětu Výchova ke zdraví obsahovat základní skladbu stravy, vliv stravy na civilizační nemoci, pravidla zdravého stravování, celodenní příjem tekutin a poruchy související s příjmem potravy (MŠMT 2013, online).

3. 3 Školní jídelna

Skladba jídel ovlivňuje stravovací návyky dětí. Pracovníci školních jídelen, by důkladně měli zvážit, jak sestavovat jídelníček, který bude nejen odpovídat parametrům zdravé výživy, ale bude přizpůsobený chuťovým požadavkům žáků základní školy.

Prostředí jídelny má odpovídat parametrům stanovujícím prostornost, světlost, vzdušnost jídelny. Uspořádání prostor musí být členěno na prostory odkládací, hygienické, odebírající a konzumační. Pod pojmem „odkládací“ si lze vybavit šatnu, kde žáci odloží svůj svrchní oděv, školní tašku a obuv. Hygienická část zabezpečuje umytí rukou před obědem. Počet umyvadel má odpovídat počtu strávníků. Odebírající prostor musí mít dostatek místa na to, aby si žáci vzali tácy, příbory a byli schopni se s plným táčem otočit a odejít k jídelnímu stolu. Posledním a konečným prostorem je část konzumační. Ta by měla být doplněna o vhodný nábytek, a to podle fyziologických parametrů jednotlivých věkových kategorií žáků. O hygienu a pořádek se v prostorech školní jídelny starají zaměstnanci školy a o hygienu a pořádek se ve školní kuchyni stará personál kuchyně. Světlá výmalba, výzdoba a květiny, to vše zpříjemňuje pobyt v těchto prostorách školy (Hnátek aj. 1992).

3. 4 Nabídka dalšího stravování na základní škole

Nejen školní jídelna naplňuje požadavky na správné stravovací návyky žáků. Tuto funkci mohou naplňovat automaty a bufety. Pokud nabídka bude dle parametrů zdravé stravy, tak dětem nebude dělat nejmenší problém si koupit flašku vody místo sladké limonády, sáhnout po zeleninovém salátu, sníst celozrnným rohlíkem místo sladké bulky, které jsou nabízené v bufetu.

Dne 19. 3. 2015 byl předložen návrh novelizace školského zákona senátu. Novelizace obsahuje zákaz provozování bufetů a automatů s nezdravými potravinami. O tomto bodě se strhla v senátu dvouhodinová diskuse, ale nakonec zákon byl schválen a předán k podpisu prezidenta republiky. (IDNES. CZ 2015, online).

3. 5 Spolupráce rodiny, školy a školní jídelny na výživě dětí

Stravování dítěte je primárně ovlivňováno rodinou a školními zařízeními (školka a škola). Správné stravovací návyky dětí spočívají ve vhodném výběru potravin, v pravidelnosti konzumování jednotlivých jídel a způsobu jejich konzumace.

Dítě si vymezuje určité specifické postoje k pokrmům, ztrácí zábrany experimentovat a disponuje kritérii k výběru jím stanovených jídel. V šesti letech se stává podstatnou struktura a konzistence pokrmu, v osmém roce jde o čichový aspekt a v dalších letech dochází ke spojení všech smyslů. Jídlo má vonět a vypadat dobře, aby stálo za konzumaci (Hnátek aj. 1992).

Školní jídelny se zaměřují na kvalitní přípravu oběda a zajišťují vhodný způsob konzumace. Je tedy opravdu patrné, že rodina a stát v zastoupení školních jídelen mají zájem na zdraví budoucí generace.

Ustanovení stravovací komise (dále i SK) není dáno žádnými zákony ani předpisy. Stravovací komise vzniká z podnětu školské rady, ředitele nebo zřizovatele školy, která si rovněž volí pravidla ve shodě se školní jídelnou. Pravidla mohou zahrnovat hodnocení chutnosti, množství jídla ve shodě s věkem dítěte, čerstvost daného pokrmu a způsob servírování. Skladba členů stravovací komise by mohla být z řad pedagogických pracovníků, rodičů a případně vybraných dětí ze školního parlamentu (není však vhodné, aby přesáhla č. 6). Četnost kontrol je rovněž v kompetenci jednotlivých škol. Optimálně by se měli členové těchto komisí scházet 2x ročně, provádět hodnocení pokrmů a zaznamenávat zjištěné nedostatky. Výsledky by měly být předkládány ředitelům škol

a vedoucím jednotlivých jídelen. Ti by na základě těchto připomínek měli zkvalitnit služby, které poskytují svým strážníkům. Na některých školách takto stanovené skupiny fungují bez problémů, někde však o této činnosti nemají ani ponětí (Packová 2014, online).

Praktická část

Cíl praktické části práce

Hlavním cílem této práce je na základě výpovědí respondentů dospět k zjištění současného stavu školního stravování a zjistit, jakou důležitost kladou respondenti na systém školního stravování ve vybrané škole, jaké místo zaujímá stravovací režim pro dotazované dospělé jedince a žáky a na jaké úrovni je vzájemná kooperace vedení školy, vedení školní jídelny a případných účastníků, jež mají možnost se vyjádřit k systému stravování.

4 Charakteristika a popis šetřeného vzorku

4.1 Charakteristika ZŠ Dobiášova

ZŠ Dobiášova je největší základní školou v Liberci s kapacitou 680 žáků a nachází se v městské části Rochlice. Počet pedagogických pracovníků na prvním stupni je 16, na druhém stupni 21, ve školní družině 7 a počet nepedagogických pracovníků je 14. Zřizovatelem je Magistrát města Liberec, který školu financuje a s jehož souhlasem může škola zároveň přijímat finanční dary z nadací a od sponzorů. Výuka probíhá ve všech 9 ročnících po třech třídách. Součástí školy je i školní družina.

Škola nabízí od 4. tříd sportovně přípravné třídy. Od školního roku 2003/ 2004 spolupracuje s FBC Liberec.

Výuka probíhá ve třech patrech. V přízemí se nachází školní družina a žákovská kuchyňka. V prvním patře jsou dvě počítačové učebny a učebna zaměřená na hudební výchovu. Ve třetím patře je multimediální učebna s interaktivní tabulí. V suterénu se nachází prostorná školní jídelna s vlastní kuchyní, 2 tělocvičny a sportovní hala, bazén, vířivka, sauna, pára, pobočka městské knihovny, školní dílny. V okolí školy jsou školní pozemky a sportovní areály. Žáci jsou poučeni o bezpečnosti a ochranně zdraví. Pobyt ve škole, příchod a odchod žáků je řízen školním řádem, se kterým jsou žáci seznamováni pravidelně na začátku každého školního roku. Je zajištěn pitný a stravovací režim projektem školní mléko, školním občerstvením, školní jídelnou a automaty v prostoru sportovní haly. Základní škola vytváří velmi dobré vzdělávací podmínky a je zařazena

do sítě fakultních škol Fakulty přírodovědně-humanitní a pedagogické při Technické univerzitě v Liberci. Výchovně vzdělávací činnost je přizpůsobena zájmům žáků a rodičů.

4. 2 Charakteristika školní jídelny na vybrané základní škole

Službu školního stravování na škole zajišťuje firma Personnel Welfare – zařízení školního stravování, s. r. o., již jsou pronajímány prostory školní kuchyně. Firma působí na trhu od roku 1993. Zajišťuje stravování pro tři školy v Liberci, těmi jsou ZŠ Dobiášova, Gymnázium Jeronýmova, Liberec a ZŠ Doktrína. Každá z těchto jídelen má vypracovaný vnitřní řád, kterým se řídí zaměstnanci, žáci, učitelé a jiní strávníci odebírající si obědy.

Důležitými body z vnitřního řádu jsou (Krenk 2012, online):

- a) Stanovená doba výdeje obědů pro cizí strávnicky, pro děti a učitele. Poslední dvě skupiny mají určenou dobu od 11.40 do 14.00.
- b) Provoz jídelny je samoobslužný. Strávníci si položí na táč potřebný příbor a vyzvednou si jimi navolené jídlo. V průběhu konzumace by měla být dodržena pravidla slušného stolování kontrolována předem stanoveným dozorem ze strany vedení školy. Strávníci jsou povinni po sobě odnést táč na stanovené místo, zasunout židli a případně uklidit jimi způsobený nepořádek. Do jídelny se vstupuje v čistém oděvu.
- c) Po přihlášení ke stravování ve školní jídelně obdrží strávník elektronickou kartu, za níž složí částku 150,- Kč. Tato karta zajišťuje navolení a odběr jídel. Po ukončení používání strávník vrací kartu a obdrží zpět jím složený kredit. Karta může být nahrazena kartou Opuscard pro Liberec. Odhlásování obědů je možné do 7.30 v daný den, dále si lze obědy odhlásit přes internet a přes přístroj umístěný před jídelnou. Jestliže je dítěti zle a počítá s možnou nemocí, má nárok odebrat si jídlo v den nemoci. Následující dny není dítěti umožněn odběr obědů.
- d) Platba za obědy je odstupňována věkem dítěte v příslušném školním roce podle § 5 vyhlášky č. 107/2005 Sb., a to v tomto rozmezí:

strávníci 6 – 10 let	25,- Kč
strávníci 11 – 15 let	27,- Kč
strávníci nad 15 let	28,- Kč
ostatní	53,- Kč

Strávník si může oběd zaplatit na celý měsíc nebo na konkrétní den, a to buď na příslušný účet, či přímo u vedoucí jídelny. Pokud si konzument odhlásí obědy, načte se kredit za tento oběd do příštího měsíce a o to hradí v následujícím měsíci méně, nebo dojde k vyúčtování k 20. dni v měsíci.

- e) Jídelní lístek se sestavuje dle platných norem přílohy č. 1. k vyhlášce 107/2005 Sb. a vyhodnotí stav do 5 pracovních dnů. V případě uznání reklamace jsou konzumentovi vráceny peníze (Krenk 2012, online).

4. 3 Charakteristika respondentů

Mezi respondenty patří pedagogičtí pracovníci s vysokoškolským a středoškolským vzděláním, kteří zajišťují výchovně vzdělávací program na základní škole. Nemají specifické nároky na jídlo kromě jedné kolegyně, která se zabývá makrobiotickou stravou.

Dále rodiče, kteří jsou z různých sociálních vrstev, s odlišným postavením ve společnosti a se základním, učňovským, středoškolským a vysokoškolským vzděláním.

Skladba žáků této školy se člení podle věkových kategorií na mladší školní věk a starší školní věk. Jelikož se jedná o sídlištní školu se sportovním zaměřením v centru Liberce, je na místě zmínit sociální rozdílnosti mezi jednotlivými dětmi. Jsou zde děti ze sociálně slabších rodin (ty na obědy nechodí, pokud chodí, tak jen sporadicky), ze střední vrstvy a z vyšší vrstvy (dětí zabývajících se sportovní aktivitou). Poslední dvě zmíněné skupiny mají předplacené obědy na celý měsíc.

5 Metoda šetření

Pro zmapování jsem zvolila explorační metodu – dotazník a rozhovor. Dotazník mi umožnil získat informace od většího množství lidí v poměrně krátké době. Rozhovor jsem využila k zjištění pohledu jednotlivých zúčastněných na mnou popsanou problematiku. Poslední metodou v průběhu zpracování mé bakalářské práce bylo pozorování žáků v průběhu oběda.

Otázky byly zaměřeny na zjištění počtu žáků a pedagogických pracovníků stravujících se ve školní jídelně, zjištění genderové vyváženosti, množství a druhy potravin, které žáci nechávají na talíři, vybavenosti školní jídelny, funkce stravovací komise a znalosti místních pěstitelů a výrobců potravin.

5. 1 Dotazník pro učitele

Dotazník pro pedagogické pracovníky obsahoval devět položek přibližně podobných jako u dotazníku pro žáky. Důvodem byl zájem zjistit rozdílnost pohledu na problematiku ze strany dospělých a společný zájem jak pedagogů, tak žáků konzumovat kvalitní jídlo v příjemném prostředí (viz příloha č. 3 – Dotazník pro učitele).

5. 2 Dotazník pro rodiče

Pro rodiče byl vypracován anonymní dotazník obsahující čtrnáct otázek. První důležitou informací byl věk, pohlaví dítěte a případná nemoc spojená s odlišnými stravovacími návyky. Dále mě zajímalo, zda dítě navštěvuje sportovní třídu, zda se dítě stravuje ve školní jídelně a spokojenost rodičů se službami a cenou, které školní jídelna poskytuje, jejich ochota aktivně ovlivňovat a podílet se na zdokonalení činnosti školní jídelny. Poslední informace získaná od rodičů byl jejich zájem o služby regionálních pěstitelů a výrobců potravin (viz příloha č. 1 – Dotazník pro rodiče).

5. 3 Dotazník pro žáky

Tento anonymní dotazník obsahuje jedenáct položek. Pro moje šetření u této skupiny bylo důležité zjistit, jak žákům chutná jídlo, zda jsou spokojeni s prostředím, kde polední oběd konzumují, jaké druhy potravin nechávají na talíři, zda jim délka přestávky určena

k obědu a časové rozvržení vyhovuje, mají-li představu, jakou částku jejich rodiče platí za jeden oběd. Zjišťovala jsem i případné probíhající diskuse s třídním vyučujícím o školním stravování v průběhu třídnických hodin. Zajímala mě také aktivita dětí ovlivňující školní stravování a jejich celkový přehled o potencionálních dodavatelských potravin z Libereckého kraje (viz příloha č. 2 – Dotazník pro žáky).

5. 4 Rozhovor s ředitelem ZŠ

Tato metoda byla zvolena pro zjištění údajů, které by určitým způsobem napomohly k prohloubení spolupráce mezi ředitelem školy a vedoucí školní jídelny, zda oba mají zájem na zdokonalování služeb poskytovaných pedagogům, rodičům a žákům. Ředitel plní funkci sprostředkovatele mezi školní jídelnou a rodiči a je důležité, jak přistupuje k této činnosti.(viz příloha č. 4 – Rozhovor s ředitelem ZŠ).

5. 5 Rozhovor s vedoucí jídelny ZŠ

Tento rozhovor byl zaměřen spíše na pohled vedoucí školní jídelny a zaznamenání případných problémů, které trápí nejen ji, ale i samotné zaměstnance. Mým cílem bylo zjistit i pohled z druhé strany, jak se odehrává komunikace mezi vedoucí školní jídelny a ředitelem školy a zda má vedoucí jídelny možnost jednat s rodiči o případných změnách (cena, kvalita, dodavatelé). Zároveň mě zajímal i názor na chování žáků v průběhu oběda. Nakonec, pro mě důležitým bodem, byla možnost odebírání potravin či výrobků od regionálních dodavatelů (viz příloha č. 5 – Rozhovor s vedoucí školní jídelny).

5. 6 Rozhovory s regionálními pěstiteli a výrobci potravin

Výběr padl na čtyři vítěze z roku 2014 a jednoho regionálního řezníka z farmářských trhů a položila jim několik otázek, které souvisely s jejich konkrétním výrobkem. Zajímaly mě druhy výrobků, cena, podmínky uskladnění, zda by výrobce, pěstitel, byl ochoten dodávat svůj produkt do školní jídelny a zda by dětem představil průběh výroby a pěstování. Všechny získané kontakty jsem předala vedoucí školní jídelny a budu věřit, že s nimi naloží tak, abychom konzumovali potraviny z našeho kraje a podporovali nejen pěstitelé a výrobce, ale abychom se podíleli na uchovávaní

pěstitelských a výrobních tradic v našem kraji. Co se týče ukázek produkce a pěstování, chystám se uspořádat na naší škole v příštím školním roce projekt „Poznej svého regionálního pěstitele a výrobce potravin“ (viz příloha č. 6 – Rozhovor s regionálním výrobcem, dodavatelem potravin).

5. 7 Pozorování

Jedná se o pozorování žáků v průběhu polední stravy po dobu jednoho týdne. Došlo k porovnání jejich odpovědí v dotazníku se zjištěnými údaji týkající se hlavně času určeného ke konzumaci, vyhazování zbytků, dále posoudit chování žáků, správného používání příboru a sezení při jídle (viz příloha č. 7 – Pozorování žáků v průběhu polední stravy).

6 Vlastní realizace výzkumného šetření

Šetření týkající se školního stravování jsem realizovala hlavně v rámci školního zařízení, kde působím jako pedagog. Výběr regionálních potravinářů, pěstitelů, jsem volila na základě jejich výhry v soutěži Libereckého kraje o nejlepší potravinářskou plodinu, produkt. Dalším kritériem pro výběr byly potraviny, jež získaly značku Regionální potravina Libereckého kraje, a návštěvy farmářských trhů. Rozhodujícím momentem byla ochota spolupracovat ze strany rodičů, žáků, kolegů, ředitele školy a vedoucí školní jídelny. Bez těchto jmenovaných bych nemohla moje šetření realizovat, a rozdělit ho tak do pěti etap:

1. Počátek šetření je datován od září 2014. Nejprve jsem oslovila ředitele ZŠ Dobiášova a požádala o souhlas s provedením mého šetření. Objasnila jsem mu, čeho se bude mé šetření týkat, a následně jsem od něj získala svolení k distribuci dotazníků. Ujistila jsem ho, že mnou získaná data použiji výhradně ke své bakalářské práci.
2. Ředitele školy a vedoucí jídelny jsem poprosila o rozhovor koncem září 2014. S panem ředitelem jsem komunikovala přímo asi 30 minut a vedoucí jídelny mi odpověděla na otázky písemně. V pátek jsem jí otázky předala a v pondělí jsem si přišla pro odpovědi.
3. Rozdání dotazníků pro učitele, rodiče a žáky proběhlo začátkem října 2014 prostřednictvím mé osoby. Učitelům jsem dala jednotlivě 43 dotazníků do přihrádek s jejich jmenovkou a vychovatelkám jsem ho dala přímo do ruky. Čekala jsem týden, kdy se mi všechny dotazníky vrátily v počtu 30 kusů. Jednalo se o 60% návratnost. Rodičům jsem dotazníky poslala po dětech v počtu 356 začátkem října a po týdnu se mi jich vrátilo celkem 244 kusů. Opět se jednalo o 60% návratnost. S dětmi jsem kooperovala, dala jsem jim 356 dotazníků a počkala, až je vyplní a vrátí zpět. Dotazníky jsem jim rozdávala průběžně od začátku října do jeho konce. Návratnost byla 100%. Čas, který děti potřebovaly, na zaškrtnutí odpovědí se pohyboval od 15 do 20 minut. Šetření bylo v šesti třídách prvního stupně (4. a 5. A, B, C) a ve dvanácti třídách druhého stupně (6., 7., 8. a 9. A, B, C). Z 356 vyplněných dotazníků se mi vrátily všechny.. Rovněž jsem od 6. 10. – 10. 10. 2014 pozorovala chování dětí ve školní jídelně.

4. V polovině října 2014 jsem prostřednictvím emailu oslovila regionální pěstitele a výrobce potravin v počtu pěti. Bohužel z jejich strany nepřišla žádná reakce. Týden na to jsem se rozhodla je kontaktovat přes telefon. Na všechny otázky mi ochotně odpověděli. Telefonáty jsem realizovala do konce října.
5. Posledního regionálního výrobce jsem oslovila přímo na farmářských trzích koncem října.

Celé mé praktické šetření trvalo dva měsíce. Jsem ráda, že se všichni snažili se mnou komunikovat a nesetkala jsem se s negativními postoji ze strany respondentů.

7 Vyhodnocení získaných dat

7.1 Vyhodnocení dotazníkového šetření pro učitele

Pedagogičtí pracovníci byli zahrnutí do šetření, aby bylo možno porovnat jejich názory s názory dětí a rodičů. Jestliže se má školní stravování na sledované škole zlepšit, je podle mého názoru důležité, aby do této problematiky zasahovali i učitelé.

Výzkumné šetření se zúčastnilo 29 žen a 1 muž. Věk dotázaných pedagogů se pohyboval v rozmezí od třiceti do šedesáti let. Odpověď na otázku číslo 2 byla: Z třiceti pedagogů se ve školní jídelně stravuje **27**, procentuálně zhodnoceno se jedná 90 % učitelů, kteří využívají školní stravování. Takto vysoký počet je možné zdůvodnit cenou, která je 28,- Kč. Nízká cena je způsobena příspěvkem fondu FKSP, který přispívá na obědy zaměstnancům.

Posouzení kvality podávaného jídla a prostředí jídelny se týkaly otázek č. 3, 5 a 6, které je uvedeno v tabulce č. 1.

Tabulka č. 1 Dotazníky pro učitele – vyhodnocení otázek 3,5,6.

Otázka	Odpovědi v číslech a v %					
	Spokojen	V %	Nespokojen	V %	Někdy	V %
Č. 3 Jste spokojený s kvalitou jídla?	16	59%	8	30%	3	11%
Č. 5 Jste spokojený s teplotou jídla?	22	82%	2	7%	3	11%
Č. 6 Jste spokojený s prostředím ŠJ?	21	78%	6	22%	0	0%

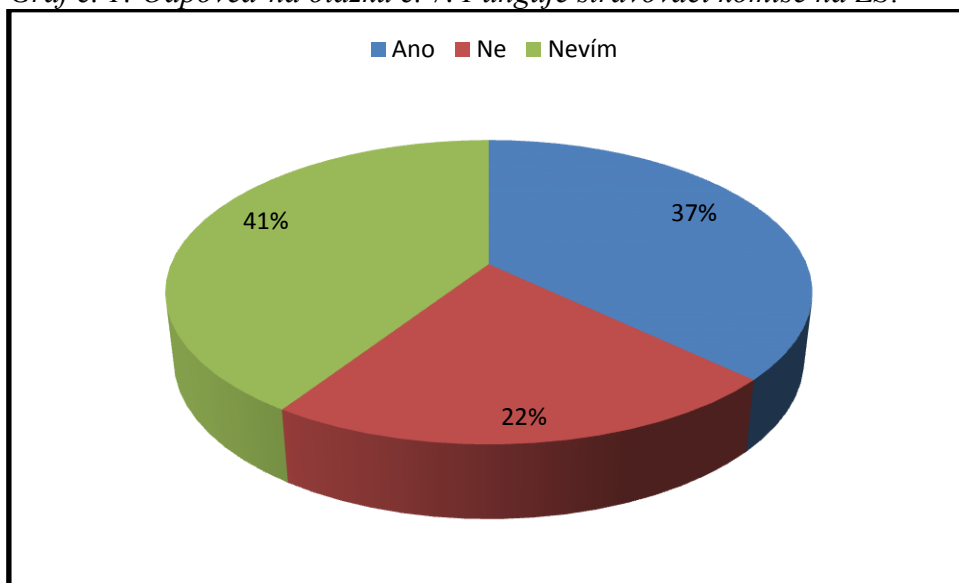
Z tabulky vyplývá, že s kvalitou jídla je spokojeno pouze 59 % pedagogů. Teplota jídla je hodnocena lépe. 22 (82 %) pedagogů je spokojeno s teplotou a s prostředím školní jídelny je nespokojeno 6 (22 %) pedagogů.

V komentáři učitelé upozorňují na teplotu jídla, mdlou chuť, nedostatek čerstvé zeleniny, vaření z polotovarů, přesolené jídlo a chemické pití. Pedagogům vadí na prostředí školní jídelny špinavé ubrusy, staré židle a stoly.

Otázka číslo 4 se týkala, časové doby, na kterou si učitelé vybírají jídla. Možnosti byly stanoveny na 1 den, 7 dní a 14 dní. 16 vyučujících si vybírá jídlo na týden, 10 učitelů na 14 dní a 1 učitel ze dne na den.

Na otázku č. 7 : Funguje stravovací komise na ZŠ? Bylo zodpovězeno, že 11 (41 %) pedagogů neví o funkci stravovací komise, 6 (22 %) pedagogů tvrdí, že nefunguje a 10 (37 %) pedagogů je přesvědčeno, že funguje.

Graf č. 1: Odpověď na otázku č. 7. Funguje stravovací komise na ZŠ?



Pouze jeden (4 %) z 27 dotázaných pedagogů neví, zda by byl ochoten zaujmout místo ve stravovací komisi zatímco 26 (96 %) pedagogů nemá o tuto činnost zájem.

Otázka č. 8 zjišťovala kolik z pedagogů má zájem o dodávky potravin od regionálních výrobců a pěstitelů. 25 (96 %) pedagogů odpovědělo, že má zájem a 2 (4%) zájem nemá.

7. 2 Vyhodnocení dotazníkového šetření pro rodiče

Rodičům bylo rozdáno 356 dotazníků prostřednictvím dětí. Návratnost činila po týdnu 244, to jest 70 %. Dotazníky pro rodiče nebyly shodné s dotazníky pro žáky.

Věk dětí dle vyplněných dotazníků se pohyboval od 9 do 15 let. Otázka číslo 2 se týkala zdravotního stavu žáků. U šesti dětí, rodiče uvedli onemocnění nesnášenlivostí na laktózu, diabetes melitus I, potravinovou alergii na banány, citróny a borůvky.

Na otázku číslo 3. Kolik z dotázaných dětí chodí do sportovní třídy? Rodiče uvedli, že 87 (64 %) dětí dochází do nesportovní třídy.

Vyhodnocení otázky č. 4. Rodiče hradí obědy 116 (47,5 %) dívkám, 94 (38,5 %) chlapcům a 34 (14 %) dětem je nehradí.

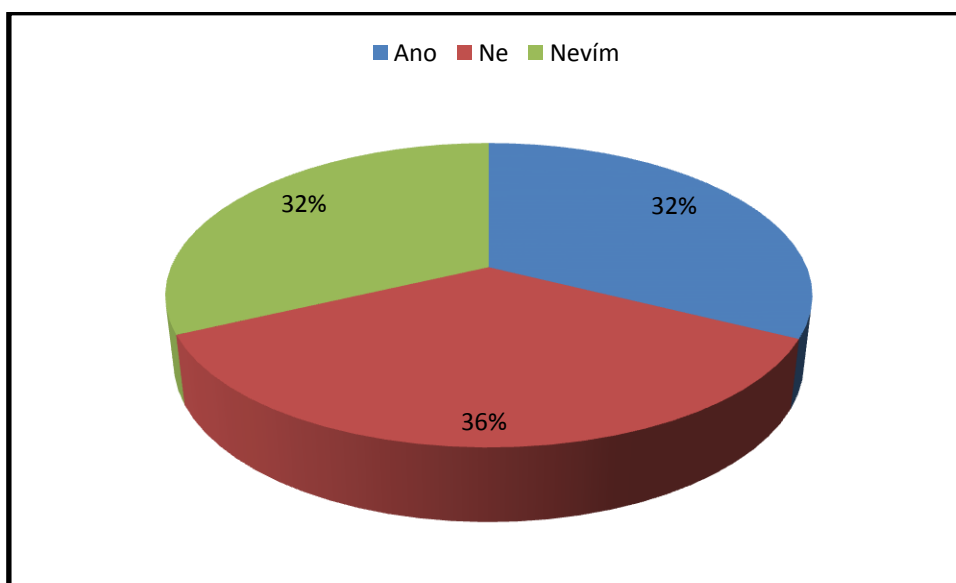
V otázce č. 5 hlavními důvody stravování dětí ve školní jídelně jsou teplé jídlo alespoň jednou týdně a zaneprázdněnost dospělých. Možnost volby ze tří jídel 230 (94,5 %) rodičů hodnotí kladně. Otázka č. 7 se vztahovala ke způsobu objednávání jídla. Rodiče objednávají obědy přes internet i na panelu umístěného u jídelny.

Tabulka č. 2 Dotazníky pro rodiče – vyhodnocení otázek 8, 9, 10

Otázka	Odpovědi rodičů v číslech, %			
	ANO	V %	NE	V %
Č 8. Přesvědčujete dítě, aby si vybíralo zdravá jídla?	90	63%	154	37%
Č 9. Ptáte se dítěte, jak mu chutnalo jídlo v daném dni?	210	86%	34	14%
Č 10. Domníváte se, že cena za oběd odpovídá kvalitě jídla?	183	75%	61	10%

Na otázku č. 11 : Funguje stravovací komise na ZŠ? Bylo zodpovězeno, že 78 (32 %) rodičů neví o funkci stravovací komise, 87 (36 %) rodičů tvrdí, že nefunguje a 79 (32 %) rodičů je přesvědčeno, že funguje.

Graf č. 2: Odpověď na otázku č. 11. Funguje stravovací komise na ZŠ?



Do činnosti stravovací komise by se zapojilo pouze 12 (9,5 %) rodičů. Odpověď na otázku číslo 13, týkající se kvality jídla, 200 (82 %) rodičů je spokojeno a 44 (18%) nespokojeno. Hlavními nedostatky, viděny očima rodičů, jsou: přesolená jídla, vaření

z polotovarů, nepřítomnost vedoucí školní jídelny v době placení obědů, špinavé tácy a příbory.

V poslední otázce 167 (68 %) rodičů upřednostňuje zásobování regionálními pěstiteli a výrobci potravin.

7.3 Vyhodnocení dotazníkového šetření pro žáky

Z otázky číslo 1 vyplývá, že z dotázaných žáků se 298 (84 %) stravuje a 58 (16 %) se nestravuje ve školní jídelně. Co se týče nejoblíbenějších jídel mezi žáky ve školní jídelně, patří sem sladká jídla (buchtičky s krémem, palačinky, buchty s povídky, žemlovka), mezi slanými to jsou segedínský guláš, špagety, pizza, řízek (otázka č. 2). Žákům nechutná zelenina, ryby, některé druhy polévek a od tohoto lze dedukovat, jaké jsou nejčastější zbytky na talíři. Zde lze uvést brambory, maso, zelenina a polévky (otázka č. 3 a 4). 222 (62,5 %) žáků přesnou cenu, kterou rodiče platí za oběd (otázka č. 5).

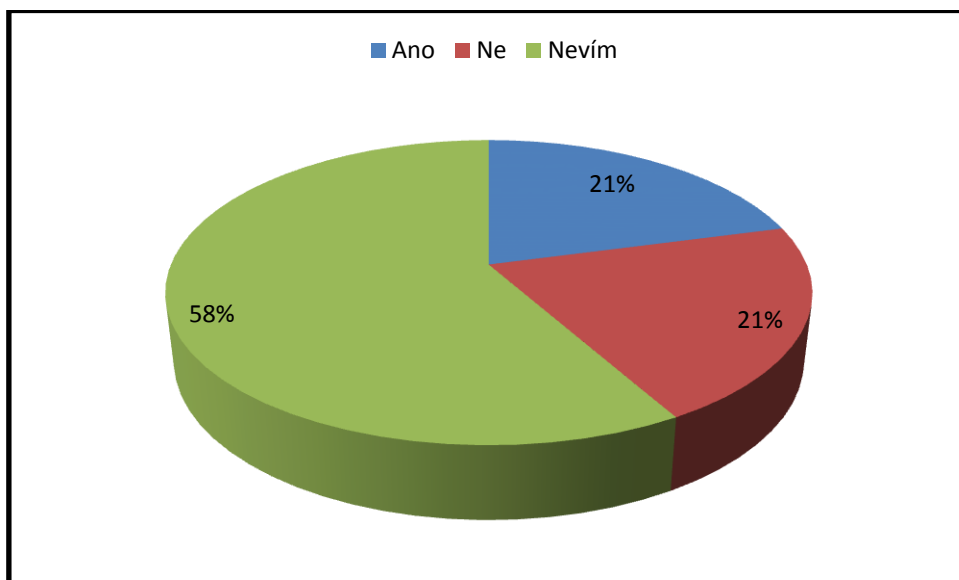
Tabulka č. 3 Dotazníky pro žáky – vyhodnocení otázek 1, 5.

Otázka	Odpovědi žáků v číslech a v %			
	ANO	%	NE	%
O. č. 1. Stravuješ se ve školní jídelně?	298	84%	58	16%
O. č. 5. Víš, kolik stojí jeden oběd?	134	37%	222	63%

Prostředí školní jídelny by se mělo změnit z pohledu 95 (27 %) žáků, a to výměnou stolů, židlí, děti by si přály barevné ubrusy a tácy (otázka č. 6). 94 (26,5 %) žáků vyžaduje delší čas na konzumaci jídla (30 minut) a jinou dobu k obědu (11.30, 12.00), (otázka č. 7). Činnost stravovací komise je známá 123 (34,5 %) žákům (otázka č. 8).

Na otázku č. 9 : Funguje stravovací komise na ZŠ? Bylo zodpovězeno, že 198 (58 %) žáků neví o funkci stravovací komise, 71 (21 %) žáků tvrdí, že nefunguje a 71 (21 %) žáků je přesvědčeno, že funguje.

Graf č. 3: Odpověď na otázku č. 9. Funguje stravovací komise na ZŠ?



Konverzace o školním stravování probíhá s třídním učitelem v 8,5 % případů (otázka č. 10). Regionální výrobce a dodavatele zná 26 % žáků (otázka č. 11).

7. 4 Rozhovor s ředitelem ZŠ Dobiášova

V průběhu našeho rozhovoru mi pan ředitel popsal celou historii vývoje školní kuchyně, jídelny až po dnešek. Na mé otázky odpovídal zcela otevřeně a délka naší konverzace nebyla omezena jeho, ani mými pracovními povinnostmi.

1. Jaké jsou Vaše zkušenosti se spoluprací s najímatelem školní jídelny, firmou Personnel Welfare?

„Jen ty nejlepší. Školní kuchyně a jídelna prošla celkovou rekonstrukcí v roce 2002. Původně se počítalo, že v kuchyni dojde k přípravě 2000 obědů nejen pro školní jídelnu ZŠ Dobiášova, ale i pro další subjekty odebírající tyto obědy. Nakonec k tomu nedošlo z důvodů hygienických nedostatků. Důkazem tohoto záměru je rampa vybudována u zadní části jídelny, kam by najížděla auta určená pro rozvoz jídel. Po neuskutečnění plánované akce v tom samém roce přebírá školní kuchyň do pronájmu firma Personnel Welfare s podmínkami ředitele školy:

- a) pořízení nerezových příborů
- b) možnost výběru z více jídel (3 druhy)

c) instalace objednávacího systému

d) zaměstnání původních kuchařek

Podmínky byly splněny a s firmou byla uzavřena smlouva. “

2. Změnila se z Vašeho pohledu kvalita připravovaných obědů firmou Personnel Welfare v průběhu minulého roku?

„Ano změnila na základě připomínkování Rady školy:

a) čistoty táců (špinavé, zapáchající, mokré)

b) nádobí (zbytky jídla na přiborech, lepkavé talíře)

c) předměty v jídle (živočichové a vlasy v jídle)

d) kvalita jídla (používání chemicky upravených polotovarů)

e) volba třetího jídla (pouze studený salát)

f) připomínky dětí (nedovařené brambory, rozvařené těstoviny, zelené maso)

Na základě této situace byla stanovena stravovací komise, která provedla návštěvu jídelny. “

3. Odpovídá dle Vašeho názoru kvalita připravovaných obědů stanovené ceně za oběd?

„Ano, odpovídá, jen bych vyměnil moučník v podobě jogurtu za opravdový kousek koláče, buchty, závinu, pudinku či našlehaného tvarohu. “

4. Jste informován o činnosti stravovací komise na Vaší škole? Jak často?

„Šetření kvality jídla stravovací komisí (jedna osoba) proběhlo pouze jen jednou. Komise ochutnala dne 7. 6. 2013 tři druhy jídel s polévkou (polévku s celestinskými nudlemi, zeleninové rizoto, smažený sýr a kuřecí maso po znojemsku s těstovinami). Nezjistila žádné závažné skutečnosti a hodnocení mi bylo zasláno e-mailem. Od té doby komise nevykazovala na naší škole další činnost. Nemyslím si, že by mohli být členy stravovací komise pedagogové a žáci naší školy. “

5. Jak často se scházíte s vedoucí školní jídelny a řešíte případné problémy?

„Setkání s vedoucí školní jídelny probíhá pravidelně jednou měsíčně. Měl jsem možnost spolupracovat s vedoucí školní jídelny v době, kdy byla zaměstnankyní školy

a nyní, když je zaměstnancem soukromé firmy. Zaznamenal jsem diametrální rozdíl v jejím chování. Paní vedoucí je vstřícnější a pozitivněji naladěna. “

6. Diskutujete o případných problémech týkajících se školní jídelny na zasedáních Rady rodičů?

„Vzniklé problémy týkající se kuchyně (ceny za oběd, kvalita jídla) jsou řešeny na Radě rodičů. Připomínky rodičů nejsou brány na lehkou váhu a vedení školy se je snaží řešit. “

7. Co byste změnil ve školní jídelně, pokud byste měl dostatek finančních prostředků ze strany zřizovatele Vaší školy?

„Do změn a modernizace kuchyně bych nezasahoval, to je v kompetenci ředitele firmy Personnel Welfare. Co se týče jídelny, nakoupil bych nové stoly, židle a uvítal bych pestřejší výmalbu. Hodnota veškerého vybavení se pohybuje mezi 800 000,- Kč – 1 000 000,- Kč. V současnosti zřizovatel nevyčlenil finanční částku, která by pokryla tyto náklady. “

7. 5 Rozhovor s vedoucí školní jídelny

Před uskutečněním mého rozhovoru jsem paní vedoucí požádala o termín schůzky, ale neshodly jsme se na datu, jelikož je velmi zaneprázdněná. Nakonec mě požádala o otázky a odpovědi mi sepsala sama. Z počátku jsem z jejího chování vycítila nedůvěru, ale později její nervozita opadla.

1. Odebíráte některé druhy potravin od regionálních dodavatelů? Pokud ano, mohla byste mi sdělit jména těchto firem?

„Máme daleko více regionálních dodavatelů, já Vám uvedu tyto: Maso Rydval, Zelenina ADOZA, Vejce Hušková Denisa, Koloniál CBA NUGET s. r. o. “

2. Myslíte si, že se Váš tým skládá z dostatečně kvalifikovaných pracovníků?

„Ano. “

3. Máte možnost vysílat své podřízené na školení vedoucí ke zkvalitnění jejich práce?

„Ano, různé porady a semináře. “

4. Je školní jídelna dostatečně vybavena potřebným zařízením, které je nutné k výkonu práce kuchařek?

„Ano, je dostatečně vybavena.“

5. Odpovídá dle Vašeho názoru kvalita připravovaných obědů stanovené ceně za oběd?

„Ano.“

6. Jak hodnotíte chování žáků v průběhu vydávání obědů?

„Hlučí, ničí příbory, jsou neukáznění.“

7. Jste informována o činnosti stravovací komise na škole? Jak často?

„Minimálně.“

8. Jak často se scházíte s ředitelem školy a řešíte případné problémy?

„Dle potřeby.“

9. Jaké jsou Vaše zkušenosti se spoluprací s ředitelem ZŠ Dobiášova?

„Vynikající.“

10. Jste zvána na zasedání Rady rodičů? Pokud dochází ke změnám (ceny, kvality jídla aj.)?

„Dle potřeby.“

11. Co byste změnila ve školní jídelně, pokud byste měla dostatek finančních prostředků ze strany zřizovatele školy?

„Nové vybavení do jídelny.“

12. Prosím, uveďte v kg množství potravin, které se vyhodí za jeden den.

„Asi 20 – 50 kg zbytkových jídel.“

7. 6 Rozhovory s regionálními výrobci a pěstiteli

MOŠTÁRNA LAŽANY

1. Jaký druh potraviny či výrobku produkuje?

„Produkujeme 20 druhů 100% chlazených moštů. Naší specialitou je výroba moštu z 20 % červené řepy a 80 % jablka.“

2. Jakou cenu byste za Váš výrobek, potraviny požadovali?

„Jedno balení je po šesti kusech (1 kus/ 1 l), cena za kus 23,- Kč bez DPH.“

3. Měli byste specifické požadavky na uskladnění a zpracování Vašeho výrobku?

„Výrobky by neměly být uskladněné v chladnějších prostorách.“

4. Byli byste ochotni dodávat Váš výrobek do naší školní jídelny?

„Ano, byli.“

5. Byli byste ochotni představit Váš výrobek dětem?

„Ano, jsme ochotni dětem ukázat výrobu moštů.“

SAMIR BRNIŠTĚ

1. Jaký druh potraviny či výrobku produkuje?

„Kysané zelí.“

2. Jakou cenu byste za Váš výrobek, potraviny požadovali?

„Cena na půl kg je 10,- Kč a za pět kg je 105,- Kč.“

3. Měli byste specifické požadavky na uskladnění a zpracování Vašeho výrobku?

„Námi stanovené požadavky na skladování kysaného zelí jsou do 8 °C.“

4. Byli byste ochotni dodávat Váš výrobek do naší školní jídelny?

„Dodáváme do školních jídelen přes velkoobchod. Pokud by měla zájem jídelna odebírat zelí přímo, nevidíme v tom problém, ale jídelna by si měla zajistit vlastní dopravu.“

5. Byli byste ochotni představit Váš výrobek dětem?

„Exkurze pro děti může proběhnout po dohodě s majitelem firmy.“

REGIONÁLNÍ PĚSTITEL ČESNEKU Z PODKRKONOŠÍ

1. Jaký druh potraviny či výrobku produkuje?

„Pěstují tři jakosti česneku.“

2. Jakou cenu byste za Váš výrobek, potraviny požadovali?

„Cena za 1 kg česneku v první jakosti je 150,- Kč, v druhé jakosti je 90,- Kč a ve třetí jakosti je 50,- Kč.“

3. Měli byste specifické požadavky na uskladnění a zpracování Vašeho výrobku?

„Požadavek na uskladnění je suchý a vzdušný prostor.“

4. Byli byste ochotni dodávat Váš výrobek do naší školní jídelny?

„Ano, byli, školní jídelny většinou odebírají česnek druhé jakosti.“

5. Byli byste ochotni představit Váš výrobek dětem?

„Ano, ale čekáme na schválení projektu, který připravujeme, abychom dětem mohli více přiblížit tuto plodinu, tradici jejího pěstování na našem území a ukázat náročnost práce, jež doprovází růst této plodiny.“

ZEMĚDĚLSKÁ FARMA HUTÍŘOV

1. Jaký druh potraviny či výrobku produkuje?

„Zpracováváme mléko, vyrábíme zákysy, tvarohy, pařené sýry, 37% cihlovku.“

2. Jakou cenu byste za Váš výrobek, potraviny požadovali?

„Za 1 l mléka si účtujeme 24,- Kč, za tvaroh v 250g balení je cena 24,- Kč, ale za 1 kg toho samého výrobku je cena 81,- Kč, cihlovku si účtujeme za 184,- Kč v kg balení.“

3. Měli byste specifické požadavky na uskladnění a zpracování Vašeho výrobku?

„Požadované uskladnění mléka a mléčných výrobků je 4 - 8 °C.“

4. Byli byste ochotni dodávat Váš výrobek do naší školní jídelny?

„Nemáme problém s dodáváním výrobků do školní jídelny, ale máme omezenou kapacitu výroby, byli bychom tedy schopni dodávat pouze omezené množství mléka,

cihlovku a tvaroh. “

5. Byli byste ochotni představit Váš výrobek dětem?

„Nemůžeme dětem ukázat zpracování mléka. Hlavním důvodem je nedostatek prostoru. “

ŘEZNICTVÍ RYDVAL

1. Jaký druh potravin či výrobku produkuje?

„Bourám maso, porcuji ho a vyrábím uzenářské výrobky. “

2. Jakou cenu byste za Váš výrobek, potraviny požadovali?

„Nechci uvádět ceny, ale ceny jsou přiměřené kvalitě mých výrobků. “

3. Měli byste specifické požadavky na uskladnění a zpracování Vašeho výrobku?

„Chladné prostředí. “

4. Byli byste ochotni dodávat Váš výrobek do naší školní jídelny?

„Už dodávám do školek a škol. Mohu vyjmenovat ZŠ Osečná, ZŠ Dobíášova, aj. “

5. Byli byste ochotni představit Váš výrobek dětem?

„Jsem ochoten dětem ukázat, jak se nakládá s masem a jak se vyrábí párky, salám a jiné pochutiny z masa. Byla by to skvělá příležitost jak dětem nastínit, co vše se musí udělat, než se jim na talíři objeví kousek masa. “

Všichni dotazovaní přesně uvedli, jaké druhy potravin produkují, za jaké ceny a jaký je jejich požadavek na uskladnění. Nemají problém s tím, aby ukázali způsob produkce a pěstování potravin. Pokud to jen trochu půjde, ráda bych tuto jejich ochotu využila k projektovému vyučování pod názvem „Poznej svého regionálního pěstitele a výrobce potravin“. Z odpovědí dětí vyplývá, že žáci mají minimální informace o regionálních potravinách, a to bych ráda změnila.

7. 7 Pozorování žáků při konzumaci oběda

Žáky jsem pozorovala po dobu pěti dnů, a to od 6. 10 do 10. 10. 2014. Pozorování probíhalo v různých časových úsecích a rozdílných věkových kategoriích žáků. Žáci z prvních, druhých a třetích tříd přicházeli na oběd v 11.40, žáci ze čtvrtých a pátých tříd

konzumovali oběd v čase 11.40 a 12.35 a žáci druhého stupně byli v jídelně v 12.40 a 13.30.

6. 10. 2014

Čas 13.30, ročníky: 6., 7., 8., 9.

1. Jak dlouho pozorovaní žáci konzumují oběd?

5 min. ☐ 10 min. ☐ 15 min. ☒ 20 min. ☐

2. Jak se žáci chovají v průběhu oběda?

Velmi dobře ☒ Dobře ☐ Neuspokojivě ☐

3. Kolik z třiceti pozorovaných žáků správně sedí při jídle?

29, jedno dítě má nohu zkroucenou.

4. Kolik z třiceti pozorovaných žáků vhodně používá příbor?

22, 8 žáků používá pouze vidličku.

5. Jaké druhy potravin žáci nejvíce nechávají na talíři?

prejt

POZNÁMKY:

V jídelně bylo přibližně 100 strávníků.

Menu:

Polévka: Maminčina fazolačka

Menu 1: Vepřový prejt, vařené brambory, zelí kysané

Menu 2: Krůtí maso na rajčatech, těstoviny

Menu 3: Salát Barona Prášila, pečivo

Nápoj: Bylinný čaj

7. 10. 2014

Čas 13.30, ročníky: 5., 7., 8., 9.

1. Jak dlouho pozorovaní žáci konzumují oběd?

5 min. ☒ 10 min. ☐ 15 min. ☐ 20 min. ☐

2. Jak se žáci chovají v průběhu oběda?

Velmi dobře ☒ Dobře ☐ Neuspokojivě ☐

3. Kolik z třiceti pozorovaných žáků správně sedí při jídle?

28, dva žáci mají zkroucené nohy.

4. Kolik z třiceti pozorovaných žáků vhodně používá příbor?

23 používá pouze vidličku, v jednom případě jí žák lžicí.

5. Jaké druhy potravin žáci nejvíce nechávají na talíři?

rýže, zeleninová polévka, těstoviny

POZNÁMKY:

Menu:

Polévka: Hovězí s písmenky

Menu 1: Falešný hovězí ptáček, rýže

Menu 2: Brambory zapečené se sýrem, česnekem a smetanou, salát

Menu 3: Kynuté ovocné knedlíky, mléko

Nápoj: Džus, ovoce

Žáci konzumovali jídlo déle, protože většina z nich si objednala ovocné knedlíky.

8. 10. 2014

Čas 12.40, ročníky: 1., 2., 3., 4.

1. Jak dlouho pozorovaní žáci konzumují oběd?

5 min. ☐ 10 min. ☐ 15 min. ☐ 20 min. ☒

2. Jak se žáci chovají v průběhu oběda?

Velmi dobře ☒ Dobře ☐ Neuspokojivě ☐

3. Kolik z třiceti pozorovaných žáků správně sedí při jídle?

27, tři žáci mají zkroucené nohy.

4. Kolik z třiceti pozorovaných žáků vhodně používá příbor?

28, používá se pouze vidlička.

5. Jaké druhy potravin žáci nejvíce nechávají na talíři?

polévka, špagety

POZNÁMKY:

Menu:

Polévka: Zeleninová s kuskusem

Menu 1: Italské těstoviny sypané sýrem

Menu 2: Kuře po Horácku, rýže

Menu 3: Bramborový guláš, pečivo

Nápoj: Černý čaj s medem

9. 10. 2014

Čas 12.35, ročníky: 2., 3., 8.

1. Jak dlouho pozorovaní žáci konzumují oběd?

5 min. ☐ 10 min. ☐ 15 min. ☐ 20 min. ☒

2. Jak se žáci chovají v průběhu oběda?

Velmi dobře ☒ Dobře ☐ Neuspokojivě ☐

3. Kolik z třiceti pozorovaných žáků správně sedí při jídle?

25, pět žáků má zkroucené nohy.

4. Kolik z třiceti pozorovaných žáků vhodně používá příbor?

26, používá se pouze vidlička.

5. Jaké druhy potravin žáci nejvíce nechávají na talíři?

omáčka, maso

POZNÁMKY:

Menu:

Polévka: Hovězí se svítkem

Menu 1: Poděbradské maso, houskový knedlík

Menu 2: Kapustové karbanátky, bramborová kaše, kompot

Menu 3: Halušky s brynzou

Nápoj: Multivitamin, ovoce

10. 10. 2014

Čas 11.40, ročníky: 1., 2., 4.

1. Jak dlouho pozorovaní žáci konzumují oběd?

5 min. ☐ 10 min. ☐ 15 min. ☐ 20 min. ☒

2. Jak se žáci chovají v průběhu oběda?

Velmi dobře ☐ Dobře ☐ Neuspokojivě ☒

3. Kolik z třiceti pozorovaných žáků správně sedí při jídle?

25, pět žáků má zkroucené nohy.

4. Kolik z třiceti pozorovaných žáků vhodně používá příbor?

26, používá se pouze vidlička.

5. Jaké druhy potravin žáci nejvíce nechávají na talíři?

bramborová kaše

POZNÁMKY:

Menu:

Polévka: Brokolicová

Menu 1: Přírodní kuřecí řízek, bramborová kaše, salát

Menu 2: Lotrinské nudle

Menu 3: Čočkový salát, pečivo

Nápoj: Čaj zelený

Žáci byli z pěti dnů nejhluchnější, a to proto, že byl konec týdne. Všimla jsem si, že většina žáků zvolila menu č. 1 a jen minimální množství dětí si navolilo menu č. 3.

Žáci konzumovali oběd v rozmezí 15 – 20 minut. Hodnocení chování bylo podle kuchařek velmi dobré, v jednom dni pouze dobré. V této informaci se postoj kuchařek liší od postoje vedoucí jídelny, která si stěžuje na přílišnou hlučnost dětí.

Správné sezení a používání příborů je u 95 % dětí. Žáci mají při jídle zkroucené nohy, a co se týče příborů, žáci používají pouze vidličky. Žáci nechávají na talíři všechny

druhy potravin. Z toho vyplývá, že by měli více věnovat pozornost výběru jídla, aby nedocházelo k vyhazování potravin.

7. 8 Komparace zjištěných dat

Ve školní jídelně se stravuje 90 % (27 dotázaných osob) z řad pedagogů, s přípravou jídla je nespokojeno 30 % (8 osob), a to, co se vytýká, je teplota jídla, mdlá chuť, nedostatek čerstvé zeleniny, používání polotovarů, přesolená jídla, chemické pití. Nespokojenost s prostředím vyjádřili pedagogové při zmínění špinavých ubrusů a starých židlích.

Rodiče se vyjádřili, že s kvalitou jídla nejsou spokojeni z důvodu nadměrného používání soli a polotovarů, vytýkají špinavé příbory a tácy, nepříjemný je pro ně salát jako hlavní jídlo. Důvodem stravování jejich dětí ve školní jídelně je alespoň jedno teplé jídlo za den. 94, 5 % (230) rodičů hodnotí kladně možnost výběru z 3 jídel a 75 % (182) osob si myslí, že cena je adekvátní vzhledem ke kvalitě připravované stravy, 95,5 % (232) rodičů se nechce aktivně zapojit do SK. 68 % (167) rodičů by uvítalo dodávky regionálních surovin a potravin.

Z výpovědí žáků vyplývá, že se jich stravuje ve školní jídelně 84 % (298), jejich oblíbenými jídly jsou buchty, buchtičky se šodó, rýžový nákyp. Jídla, která jim nechutnají, jsou ryby a zeleniny. 62,5 % (222) žáků nezná cenu, kterou jejich rodiče hradí za jeden oběd. Změny, které by ve vybavenosti školní jídelny uvítali, se týkají hlavně nových židlí, barevných ubrusů a táců. O činnosti stravovací komise ví 34,5 % (123) žáků. 26 % (93) žáků je znám regionální výrobce nebo pěstitel.

Shoda mezi pedagogy, rodiči a žáky panuje v tom, že je důležité mít v době oběda teplé jídlo, většina je spokojena s kvalitou připravovaných pokrmů. Učitelé a žáci by uvítali změnu jídelních prostor, dodržování přísnější hygieny (někteří vytýkají špinavé tácy, příbory a stoly), jako hlavní jídlo se jim nelíbí zeleninový salát. Mají zcela jinou představu o servírování zeleniny. Pedagogové si přejí salátový bar. Stravovací komisi dotazovaní spíše neznají, než znají, a je pouze málo jedinců, kteří by byli ochotni zasáhnout aktivně do její činnosti. Regionální pěstitele a výrobce potravin by uvítalo 96 % vyučujících a 68 % rodičů. Rovněž z šetření vyplývá, že je opomíjena diskuze mezi učiteli a žáky o kvalitě jídla. Tato diskuze by mohla být zahrnuta do třídnických hodin probíhajících každý měsíc.

Z grafů je patrná informace, že o fungování SK na ZŠ neví 11 (41 %) pedagogů, 78 (32 %) rodičů a 198 (58 %) žáků. Od 14 pedagogů byly konkretizovány nedostatky, ale ani jeden z nich se nechce aktivně zúčastnit na nápravě chyb a působit ve stravovací komisi.

61 (10 %) rodičů se domnívá, že cena za oběd není adekvátní kvalitě připravovaného jídla, ale 37 rodičů se vyjádřilo, že nemá zájem působit ve stravovací komisi. Celkový počet nespokojených respondentů je 75. Pouze 38 respondentů by se aktivně zapojilo do SK. Pokud pedagogové a rodiče jsou nespokojeni se způsobem stravování, měli by se snažit více ovlivnit chod školní jídelny. Nejen prostřednictvím stravovací komise, ale i využít další postupy vedoucí k nápravě.

Ředitele školy uvedl podmínky, které stanovil pro převedení školní jídelny do rukou Personal Welfare, dále se zmínil o jeho pravidelných schůzkách s vedoucí školní jídelny a o informovanosti o případných změnách v systému stravování na Radě rodičů. Hlavní připomínku, kterou ředitel školy vznesl, byla forma zákusků. Představoval by si místo jogurtu nebo ovoce upečený moučník. Jako ostatní respondenti uvedl jeho nespokojenost s vybaveností jídelny. Z manažerské pozice by mohl ředitel požádat zřizovatele ZŠ o finanční částku, která by zlepšila vybavenost školní jídelny.

Vedoucí školní jídelny se vyjádřila, že velice dobře vychází s panem ředitelem. Pokud dochází ke změnám v systému školního stravování, je zvána na schůzky Rady rodičů. Vedoucí si stěžovala si na neukázněnost žáků, ale pozorování její názor vyvrátilo, dále by uvítala změnu ve vybavenosti školní jídelny (stoly, židle). Vedoucí školní jídelny také spolupracuje s regionálními výrobci a pěstiteli.

Oba jak ředitel školy, tak vedoucí školní jídelny se shodovali v otázkách vzájemné spolupráce, v komunikaci, v ceně za oběd, ve vybavenosti jídelny. Z rozhovorů je patrná pozitivní kooperace. Mírné připomínky byly ze strany pana ředitele k přípravě dezertů. Ze strany vedoucí školní jídelny k fungování stravovací komise a k chování dětí v průběhu oběda. Co se týče informování Rady rodičů, která je pro oba velice důležitá, probíhá vždy dle potřeby (cena za obědy, kvalita jídla). Mé překvapení spočívalo v odebírání potravin od regionálních výrobců a pěstitelů.

Regionálních pěstitelů a výrobců jsou ochotni dodávat své potraviny do školní jídelny a chtěli by se školou spolupracovat na projektech, které by předvedly, jak se jednotlivé potraviny dostávají dětem na talíř.

Pozorování přineslo poznatky, jak se děti chovají v průběhu jídla, že nepoužívají příborový nůž, vyhazují zeleninu a ryby, zde by stálo za úvahu, zvolit jiný způsob přípravy

těchto potravin, aby pro děti byly chutnější. Průměrná doba konzumace oběda je 15 – 20 minut.

8 Návrh ke zkvalitnění spolupráce mezi školou, jídelnou a rodinou

Z výzkumného šetření je patrné, že převažuje v názorech kladné hodnocení s chodem školní jídelny, ale přesto je třeba zabývat se nedostatky, s kterými by se mělo dále pracovat. Primárně by se měla ustanovit nová stravovací komise z řad rodičů, dětí a vyučujících o lichém počtu (5 členů). Vzhledem k tomu, že rodiče mají připomínky k chodu školní jídelny, na rodičovských schůzkách by se mohly jednou krát za půl roku uvést podněty ke zdokonalení školního stravování. Sekundárně by mělo docházet k pravidelným návštěvám školní jídelny (3x ročně). Šetření by mělo obsahovat datum návštěvy, druhy konzumovaných jídel, spokojenost či nespokojenost se vzhledem, chutí a teplotou jídla, čistotou tácu a příborů a celkovou atmosférou při obědě. Výsledky hodnocení by měly být sepsány a předloženy řediteli školy, vedoucí jídelny a Radě rodičů.

Třídní učitelé by se mohli v průběhu třídnických hodin zeptat dětí na jejich připomínky k jídelně. Učitelé předmětu Výchova ke zdraví by měli do hloubky probrat důležitost jednotlivých složek potravin, zmínit se o místních pěstitelích a výrobcích potravin, případně zorganizovat exkurzi.

Dalším krokem, který by mohl být ze strany pedagogických pracovníků přínosný, by bylo dětem vysvětlovat, k čemu jsou jednotlivé potraviny vhodné pro jejich vývoj a jak působí na jejich organismus.

Ke snížení množství zbytků by mohli přispět sami žáci, a to tak, že si podrobněji přečtou jídelníček a vyberou si jídlo, které jim chutná.

Školní jídelna je přeplněná v době obědů, děti nemají klid na konzumaci jídla. Stálo by za zvážení, aby paní zástupkyně při sestavování rozvrhu pamatovala na dobu oběda, případně aby se po pěti dnech nového školního roku přesvědčila, zda je sestavený rozvrh v souladu s obsazeností jídelny.

Ředitel školy a vedoucí školní jídelny jsou nespokojeni s vybavením jídelny. V tomto případě by mohlo dojít ke spojení sil. Společnost Personnel Welfare by mohla poskytnout škole sponzorský dar, další náklady by mohly být pokryty z peněz od rodičů a dalších sponzorů, nebo by se mohlo využít fondu z kraje, který vypisuje financování projektů škol, školek a jiných školských zařízení.

Jedná se čistě o mé subjektivní názory. Ke změnám může dojít jen tehdy, pokud zúčastněné strany budou ochotny vzájemně spolupracovat na zlepšení stravování a tím i na zdravém vývoji dětí.

Závěr

Cílem bakalářské práce bylo v teoretické části uvést základy školního stravování v České republice a zaznamenat postupný vývoj, změny, normy a hodnoty, které jsou důležité pro vyváženou stravu žáků ve školních jídelnách. Vyváženost výživy závisí na používaných surovinách s obsahem bílkovin, sacharidů, tuků, vitamínů a minerálních látek, které ovlivňují růst a vývoj dětí. Strava může být zpestřena novými druhy potravin, kořením a sladidly používaných ve školních jídelnách. Z tohoto důvodu mohou vedoucí školních jídelen plánovat pestřejší stravu pro své žáky, a nejen to, v současnosti je velkým trendem připravovat jídla z čerstvých surovin odebíraných od místních pěstitelů a výrobců. V práci jsou uvedeny podmínky, za jakých lze považovat potraviny za regionální, a tedy vhodné k přípravě pokrmů ve školních jídelnách. Připravované změny v této oblasti jsou důležitou součástí bakalářské práce. Při těchto změnách je důležitá kooperace školy, školní jídelny a rodiny.

Cílem praktické části bylo zmapovat stav školního stravování ve vybrané škole. Jak na stravu v jídelně pohlíželi pedagogičtí pracovníci, jak ji hodnotili rodiče a žáci a v neposlední řadě byly zmíněny názory ředitele školy a vedoucí školní jídelny. Všechny připomínky jsou zaznamenány, zpracovány a porovnány.

Na základě zjištěných informací se pedagogové, rodiče a děti shodli na přesolených jídlech, přípravě stravy z polotovarů, špinavých tácech a přiborech a na nevhodném vybavení jídelny, což potvrdili i ředitel školy a vedoucí školní jídelny.

Rodiče platí dětem obědy hlavně kvůli úspoře času a jejich dalším odůvodněním bylo, že děti mají alespoň jedno teplé jídlo denně.

Vzájemná kooperace ředitele ZŠ a vedoucí školní jídelny funguje podle jejich názoru bez problémů, avšak z pohledu respondentů není vzájemná kooperace dostačující. Důležité je však zmínit, že pouze 1 pedagog a 12 rodičů by bylo ochotno se aktivně zapojit do spolupráce v oblasti školního stravování. I tak malý počet by byl dostačující na zaktivování činnosti stravovací komise, která by mohla reálně a pravidelně mapovat kvalitu připravovaných jídel, prováděla zápisy z tohoto šetření a při pravidelných setkáních vedla diskuzi s ředitelem školy a vedoucí školní jídelny.

Oslovení regionální pěstitelé a výrobci potravin by byli ochotni spolupracovat se školou nejen v dodávkách čerstvých potravin, ale i ve výchovné oblasti, kdy by žákům objasnili, kde a za jakých podmínek se jednotlivé potraviny pěstují a jakým způsobem

se vyrábějí, aby žáci věděli, že za výrobou a pěstováním potravin stojí lidské úsilí a práce, která ovlivňuje jejich zdraví a vývoj. Mohlo by se jednat o pravidelné exkurze probíhající v podzimním období s přesně vyhotovenými pracovními listy, které by hodnotily zpětnou vazbu žáků.

Dle výše vypracované metodiky, by mohly ostatní školy v rámci Liberce zjistit stav školního stravování na jejich škole, zlepšit ho a snažit se nacházet metody, postupy ve spolupráci se zřizovatelem základních škol, které by vedly ke zdravému vývoji žáků.

Literatura a informační zdroje

ČERVENKA, J., HOLMAN, J. *Správní příručka pro osvětové pracovníky*. Praha : Orbis, 1993. 168 s. ISBN 11-027-63-02/59.

FRAŇKOVÁ, S., DVOŘÁKOVÁ-JANU, V. *Psychologie výživy a sociální aspekty jídla*. Praha : Univerzita Karlova – Nakladatelství Karolinum, 2003. 23 - 49 s. ISBN 80-246-0548-1.

HNÁTEK, J. aj. *Výživa a stravování žáků základních a středních škol*. Praha : Státní pedagogické nakladatelství, 1992. 86, 144 - 151, 156 -158 s. ISBN 80-04-23948- X.

KRMÍČKOVÁ, J. aj. Historické zamyšlení k 50. výročí školního stravování, *Zpravodaj pro školní stravování*. 2014, roč. 69, č. 1, s. 7. ISSN 1211-846X.

MARÁDOVÁ, E. *Výživa a hygiena ve stravovacích službách*. Praha : Vysoká škola hotelová v Praze 8, spol. s r. o., 2005. 33 - 37, 58 - 65, 78 - 81, 84 -90. 126 – 135 s. ISBN 80-86578-49-6.

MERESOVÁ, S. *100 nej potravin proti stárnutí*. Bratislava : Nakladatelství Slovart, 2008. 73 – 80, 100 -101 s. ISBN 978-80-7391-028-0.

STROSSEROVÁ, A. Problematika naplňování vize Skutečně zdravé školy ve školních jídelnách. *Zpravodaj pro školní stravování*. 2014, roč. 69, č. 4, s. 57- 60. ISSN 1211-846X.

STROSSEROVÁ, P., ŠULCOVÁ, E. Školní stravování (historie a aktuálně). *Zpravodaj pro školní stravování*. 2008, roč. 63, č. 5, s. 66. ISSN 1211-846X.

ŠEVČÍK, J. Spotřební koš. *Zpravodaj pro školní stravování*. 2014, roč. 69, č. 3, s. 39 – 40. ISSN 1211-846X.

TLÁSKAL, P. Školní stravování. *Zpravodaj pro školní stravování*. 2008, roč. 63, č. 5, s. 66. ISSN 1211-846X.

Internetové zdroje

DOKUMENTY ŠKOLNÍ JÍDELNY. *Vnitřní řád školní jídelny ZŠ Dobiášova*. [online]. 28. 11. 2011. [cit. 2014-31-07]. Dostupné z <http://personnelwelfare.webnode.cz/skolni-jidelna-zs-dobiasova-/dokumenty-skolni-jidelny/>.

Fazole mungo, zelená sója. [online]. 23. 8. 2007 [cit. 2014-15-08]. Dostupné z <http://www.magazinzdravi.cz/fazole-mungo-zelena-soja>.

KUČEROVÁ, D. *Hygiena si opět v létě došlápne na zdravotní průkazy. Kdo je potřebuje?* [online]. 30. 6. 2011. [cit. 2014-26-06]. Dostupné z <http://www.podnikatel.cz/clanky/vse-kolem-zdravotnich-prukazu/>.

Historie a současnost školních jídelen. [online]. 2013. [cit. 2014-12-04]. Dostupné z <http://vyzivadeti.cz/pro-rodice/hodi-se-vedet/historie-a-soucasnost-skolnich-jidelen/>.

PACKOVÁ. *Mohou rodiče zřídit stravovací komisi a za jakých podmínek?* [online]. 17. 6. 2011 [cit. 2014-20-09]. Dostupné z <http://www.vyzivaspol.cz/poradna/mohou-rodice-zridit-stravovaci-komisi-a-za-jakych-podminek.html>.

PERSONNEL WELFARE – ZAŘÍZENÍ ŠKOLNÍHO STRAVOVÁNÍ, s. r. o. *Vítejte na stránkách společnosti Personnel Welfare – zařízení školního stravování, s. r. o.* [online]. 2011 [cit. 2014-31-07]. Dostupné z <http://personnelwelfare.webnode.cz/skolni-jidelna-zs-dobiasova-/dokumenty-skolni-jidelny/>.

Přehled právních předpisů. *Úřední kontroly produktů živočišného původu určených k lidské spotřebě*. [online]. 28. 9. 2010 [cit. 2014-03-07]. Dostupné z http://europa.eu/legislation_summaries/food_safety/veterinary_checks_and_food_hygiene/f84003_cs.htm.

SVATOŠ, I. *Výroční zpráva 2011/2012* [online]. 17. 9. 2012. [cit. 2014-22-09]. Dostupné z <http://www.dobiasova.cz/index.php/2012-11-16-14-35-39/dokumenty>.

TRACHTOVÁ, Z. *Jednotné zkoušky učňů a zákaz sladkostí. Senát schválil školskou novelu* [online]. 19. 3. 2015. [cit. 2015-19-03]. Dostupné z http://zpravy.idnes.cz/senatori-schvalili-skolsky-zakon-dl7-/domaci.aspx?c=A150319_104541_domaci_zt.

Výchova ke zdraví. Praha: *MŠMT RVP*. [online]. 2013. [cit. 2015-28-01]. Dostupné z <http://www.gymtri.cz/wp-content/uploads/2012/11/RVP-ZV-2013.pdf>.

Vyhláška, kterou se mění vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů. Praha: *Sbírka předpisů ČR*. [online]. 30. 1. 2015. [cit. 2015-03]. Dostupné z <http://www.sbirka.cz/POSL4TYD/NOVE/15-017.htm>

Vyhláška o školním stravování. Praha: *Předpis č. 107/2005*. [online]. 25. 2. 2005. [cit. 2014-07]. Dostupné z <http://www.zakonyprolidi.cz/cs/2005-107>.

Zařízení školního stravování. Praha: *Sbírka zákonů České republiky. Školský zákon*. [online]. 2004. [cit. 2014-01-07]. Dostupné z <http://zakony.centrum.cz/skolsky-zakon/cast-10-paragraf-119>.

Značka regionální potravina oceňuje ty nejlepší výrobky z každého kraje. [online]. 2014. [cit. 2014-19-08]. Dostupné z <http://eagri.cz/public/web/regionalni-potraviny/o-projektu/>.

Seznam příloh

Příloha číslo 1 – Dotazník pro pedagogy

Příloha číslo 2 – Dotazník pro rodiče

Příloha číslo 3 – Dotazník pro žáky

Příloha číslo 4 – Rozhovor s ředitelem školy ZŠ

Příloha číslo 5 – Rozhovor s vedoucí školní jídelny ZŠ

Příloha číslo 6 – Rozhovor s regionálním výrobcem a pěstitelem potravin

Příloha číslo 7 – Pozorování žáků v průběhu polední stravy

Tabulka číslo 1 – Dotazníky pro učitele – vyhodnocení otázek 3,5,6.

Tabulka číslo 2 – Dotazníky pro rodiče – vyhodnocení otázek 8, 9, 10

Tabulky číslo 3 – Dotazníky pro žáky – vyhodnocení otázek 1, 5.

Graf číslo 1 – Odpověď na otázku č. 7. Funguje stravovací komise na ZŠ?

Graf číslo 2 – Odpověď na otázku č. 11. Funguje stravovací komise na ZŠ?

Graf číslo 3 – Odpověď na otázku č. 9. Funguje stravovací komise na ZŠ?

Příloha č. 1 – Dotazník pro učitele

Vážení kolegové, kolegyně,

dovoluji si obrátit se na Vás s prosbou o vyplnění anonymního dotazníku, který je podkladem pro mou bakalářskou práci na PedF UK v Praze. Tématem mé bakalářské práce je „Spolupráce vybrané školy se školní jídelno při formování stravovacích návyků žáků“. Předem děkuji za vyplnění dotazníku, jehož údaje budou sloužit, jako podklad pro výzkum k mé bakalářské práci.

Vrátná Petra / učitelka ZŠ Dobiášova Liberec

1. Váš věk a pohlaví

2. Stravujete se ve školní jídelně? Ano ☐ Ne ☐

3. Jste spokojená/ný s kvalitou jídla? Ano ☐ Ne ☐

Pokud ne, uveďte své připomínky.

4. Vybíráte si jídlo z jídelního lístku ze dne na den, ☐ na týden, ☐

nebo na 14 dní? ☐

5. Jste spokojená/ný s teplotu jídla? Ano ☐ Ne ☐

6. Jste spokojená/ný s prostředím školní jídelny? Ano ☐ Ne ☐

Pokud ne, uveďte, co by mělo být změněno. _____

7. Funguje stravovací komise na škole? Ano ☐ Ne ☐ Nevím ☐

8. Chtěl/la byste být členkou této komise? Ano ☐ Ne ☐

9. Dávali byste přednost zásobení školní jídelny regionálními potravinami? Ano ☐
Ne ☐

Příloha č. 2 – Dotazník pro rodiče

Vážení rodiče,

dovoluji si obrátit se na Vás s prosbou o vyplnění anonymního dotazníku, který je podkladem pro mou bakalářskou práci na PedF UK v Praze. Tématem mé bakalářské práce je „Spolupráce vybrané školy se školní jídelnou při formování stravovacích návyků žáků“. Předem děkuji za vyplnění dotazníku, jehož údaje budou sloužit, jako podklad pro výzkum k mé bakalářské práci.

Vrátná Petra / učitelka ZŠ Dobiášova Liberec

1. Pohlaví dítěte: D ☐ Ch ☐ Věk dítěte: _____

2. Trpí Vaše dítě nějakou nemocí, která vyžaduje specifický způsob přípravy jídla, nebo výběr surovin? Ano ☐ Ne ☐

Pokud ano, jakou? _____

3. Je Vaše dítě umístěné ve sportovní třídě? Ano ☐ Ne ☐

4. Stravuje se Vaše dítě ve školní jídelně ZŠ Dobiášova? Ano ☐ Ne ☐

5. Proč se Vaše dítě stravuje ve školní jídelně?

6. Vyhovuje Vám, že má dítě možnost vybrat si ze tří jídel? Ano ☐ Ne ☐

7. Jak vybíráte jídlo? Přes internet ☐ Dítě si vybere samo na panelu ☐

8. Přesvědčujete dítě, aby si vybíralo zdravá jídla? Ano ☐ Ne ☐

9. Ptáte se dítěte, jak mu chutnalo jídlo v daném dni? Ano ☐ Ne ☐

10. Domníváte se, že cena za oběd odpovídá kvalitě jídla? Ano ☐ Ne ☐

11. Víte o působení stravovací komise na ZŠ Dobiášova? Ano ☐ Ne ☐ Nevím ☐

12. Chtěli byste být členem stravovací komise? Ano ☐ Ne ☐

13. Vznosl/la jste někdy připomínku ke kvalitě jídla ve školní jídelně? Ano ☐
Ne ☐

14. Dávali byste přednost zásobení školní jídelny regionálními potravinami?
Ano ☐ Ne ☐

Příloha č. 3 – Dotazník pro žáky

Vážení žáci,

dovoluji si obrátit se na Vás s prosbou o vyplnění anonymního dotazníku, který je podkladem pro mou bakalářskou práci na PedF UK v Praze. Tématem mé bakalářské práce je „Spolupráce vybrané školy se školní jídelno při formování stravovacích návyků žáků“. Předem děkuji za vyplnění dotazníku, jehož údaje budou sloužit, jako podklad pro výzkum k mé bakalářské práci.

Vrátná Petra / učitelka ZŠ Dobiášova Liberec

1. Stravuješ se ve školní jídelně? Ano ☐ Ne ☐

2. Jaké máš nejoblíbenější jídlo ve školní jídelně?

3. Jaké jídlo Ti ve školní jídelně nechutná? (Vyjmenuj dvě jídla.)

4. Jaké potraviny necháváš na talíři?

5. Víš, jakou cenu platí Tvoji rodiče za jeden oběd? Ano ☐ Ne ☐

Uveď: _____

6. Vyhovuje Ti prostředí ve školní jídelně? Ano ☐ Ne ☐

Pokud ne, uveď, co bys změnil/la. _____

7. Jsi spokojený/á s časem, který Ti je dán ke konzumaci oběda? Ano ☐ Ne ☐

Pokud ne, uveď čas oběda a délku času k obědu.

8. Máš představu, jak stravovací komise funguje? Ano ☐ Ne ☐

9. Myslíš si, že máme na škole stravovací komisi? Ano ☐ Ne ☐
Nevím ☐

10. Diskutujete se svým třídním učitelem o kvalitě obědů? Ano ☐ Ne ☐

11. Znáš nějakého regionálního pěstitele či výrobce potravin? Ano ☐ Ne ☐

Příloha č. 4 – **Rozhovor s ředitelem ZŠ**

1. Jaké jsou Vaše zkušenosti se spoluprací s najímatelem školní jídelny, firmou Personnel Welfare?
2. Změnila se z Vašeho pohledu kvalita připravovaných obědů firmou Personnel Welfare v průběhu minulého roku?
3. Odpovídá dle Vašeho názoru kvalita připravovaných obědů stanovené ceně za oběd?
4. Jste informován o činnosti stravovací komise na Vaší škole? Jak často?
5. Jak často se scházíte s vedoucí školní jídelny a řešíte případné problémy?
6. Diskutujete o případných problémech týkajících se školní jídelny na zasedáních Rady rodičů?
7. Co byste změnil ve školní jídelně, pokud byste měl dostatek finančních prostředků ze strany zřizovatele Vaší školy?

Příloha č. 5 – Rozhovor s vedoucí školní jídelny ZŠ

1. Odebíráte některé druhy potravin od regionálních dodavatelů? Pokud ano, mohla byste mi sdělit jména těchto firem?
2. Myslíte si, že se Váš tým skládá z dostatečně kvalifikovaných pracovníků?
3. Máte možnost vysílat své podřízené na školení vedoucí ke zkvalitnění jejich práce?
4. Je školní jídelna dostatečně vybavena potřebným zařízením, které je nutné k výkonu práce kuchařek?
5. Odpovídá dle Vašeho názoru kvalita připravovaných obědů stanovené ceně za oběd?
6. Jak hodnotíte chování žáků v průběhu vydávání obědů?
7. Jste informována o činnosti stravovací komise na škole? Jak často?
8. Jak často se scházíte s ředitelem školy a řešíte případné problémy?
9. Jaké jsou Vaše zkušenosti se spoluprací s ředitelem ZŠ Dobiášova?
10. Jste zvána na zasedání Rady rodičů? Pokud dochází ke změnám (ceny, kvality jídla aj.)?
11. Co byste změnila ve školní jídelně, pokud byste měla dostatek finančních prostředků ze strany zřizovatele školy?
12. Prosím, uveďte v kg množství potravin, které se vyhodí za jeden den.

Příloha č. 6 - Rozhovor s regionálním výrobcem a pěstitelem potravin

1. Jaký druh potravin či výrobku produkuje?
2. Jakou cenu byste za Váš výrobek, potraviny požadovali?
3. Měli byste specifické požadavky na uskladnění a zpracování Vašeho výrobku?
4. Byli byste ochotni dodávat Váš výrobek do naší školní jídelny?
5. Byli byste ochotni představit Váš výrobek dětem?

Příloha č. 7 - Pozorování žáků v průběhu polední stravy

1. Jak dlouho pozorovaní žáci konzumují oběd? 5 min ☐ 10 min ☐ 15 min ☐
20 min ☐

2. Jak se žáci chovají v průběhu oběda? Velmi dobře ☐ Dobře ☐
Neuspokojivě ☐

3. Kolik z třiceti pozorovaných žáků správně sedí při jídle?

4. Kolik z třiceti pozorovaných žáků vhodně používá příbor?

5. Jaké druhy potravin žáci nejvíce nechávají na talíři?
